

# Zac

IGT TOSCANA ROSSO  
2011



|  |   |
|--|---|
| <b>Produttore</b>                      | Principe Corsini  |
| <b>Tenuta</b>                          | Villa Le Corti  |
| <b>Denominazione</b>                   | IGT Toscana Rosso   |
| <b>Zona di produzione</b>              | San Casciano in Val di Pesa (FI)  |
| <b>Altitudine</b>                      | 270 m s.l.m.  |
| <b>Esposizione</b>                     | Sud   |
| <b>Composizione del suolo</b>          | Collina pliocenica ricca di sasso di fiume  |
| <b>Densità viti per ettaro</b>         | 5400 ceppi per ettaro   |
| <b>Forma di allevamento</b>            | Cordone speronato   |
| <b>Età</b>                             | 18 anni   |
| <b>Vigna</b>                           | Gugliaie  |
| <b>Varietà</b>                         | Sangiovese  |
| <b>Data di vendemmia</b>               | 4 Ottobre   |
| <b>Vinificazione</b>                   | La fermentazione avviene in vasche di acciaio troncoconiche aperte, con sistema semiautomatico di follatura, a una temperatura controllata di 28°C per un periodo di 16 giorni; le uve vengono inoculate con lieviti indigeni selezionati.  |
| <b>Affinamento</b>                     | Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo a maturare per 18 mesi in botti di rovere francese. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 8 mesi.   |
| <b>Data di imbottigliamento</b>        | 29 Luglio 2013  |
| <b>Numero delle bottiglie prodotte</b> | 4.000 (750ml); 120(1,5lt);40 (3 lt); 10(6 lt)   |
| <b>Gradazione alcolica</b>             | 16% vol   |
| <b>Note di degustazione</b>            | Un calice dal colore profondo e brillante, che racconta una storia intima di famiglia, a iniziare dal nome, che è una dedica affettuosa. Ad ogni sorso il vino rivela uno specchio della sua anima, come se attraverso il bicchiere si riuscisse a percorrere la tenuta di famiglia, passandone in rassegna i profumi e le suggestioni. L'accesso è da un sontuoso porticato con un giardino circondato da bassi cespugli di rovo con bacche scure e piccole rose profumate. Il fiori accolgono anche sulla boiserie all'ingresso con un pout pourri di viola, lavanda e iris. Il sorso apre i sensi su una merenda in giardino, tra note di alloro e lentischio emerge l'intensità di una confettura di prugne e mirtili. Una bocca sontuosa con una fresca acidità arricchita |
| <b>Abbinamenti</b>                     | Con un fagiano arrosto farcito con i suoi fegatini, ma anche un gulash all'ungherese. Una certezza con formaggi stagionati  |
| <b>Riconoscimenti</b>                  | <b>Zac 2008</b> 94 punti Falstaff; 93 punti JAMES SUCKLING<br><b>Zac 2009</b> 93 punti JAMES SUCKLING<br><b>Zac 2010</b> 95 punti JAMES SUCKLING  |

