



## *Corsini* BARBARESCO DOCG

### COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

### PROFUMO

Etereo, con note di rosa, tabacco e spezie dolci

### GUSTO

Asciutto, con tannini perfettamente bilanciati, di ottimo corpo e lunga persistenza.

### ZONA

Area di Barbaresco, Piemonte. Versanti Sud-Ovest ad altitudini tra 250 e 400m. Terreni argilloso-calcarei.

### VIGNETO

Allevamento a Guyot piemontese. Densità d'impianto 4.000-4.500 viti per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Luva è stata vendemmiata a mano in cestini piccoli, pigiata e fermentata in fermentini rotativi (70hl di capacità) tra i 25-30 gradi impiegando lieviti BDX. La pressatura soffice è avvenuta a fermentazione ultimata, poi il travaso in vasche di inox per la fermentazione malolattica. Il vino limpido è stato maturato in tini di rovere tradizionale piemontese (capacità 8.000 litri) per 18 mesi. A seguito dell'imbottigliamento il vino ha maturato in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere venduto.



Araldica Castelveto S.C.A.

Web: [www.araldicavini.com](http://www.araldicavini.com) - Twitter: @araldicavini

*Safra 2013. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.*