



CORTEDOMINA

PROFUMO DI GIOIA IGT Toscana Rosato

vitigni: merlot 50% sangiovese 50%

sistema di coltivazione: cordone speronato

vigneti: a conduzione biologica, con diverse esposizioni, sempre soleggiati, altitudine di 430m slm

suolo: galestro del Chianti, argille di vari colori, scheletro

vinificazione

diraspatura e pigiatura soffice delle uve raccolte a mano

decantazione statica a freddo del mosto

fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox a temperatura controllata 18° C

riposo in vasca di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento

ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 5 mesi

CorteDomina di Micol Bonora - Radda in Chianti