



D.O.C. Maremma Toscana Vedetta

Il "Vedetta", speciale selezione di Cabernet Sauvignon prodotto solo nelle annate migliori, è anche un vino ideato per i non vedenti. La pesantezza della sua bottiglia è pensata per favorirne la manipolazione; protegge dagli urti, dagli sbalzi di temperatura e dal contatto con i raggi ultravioletti. L'etichetta, è scritta in caratteri Braille con annesso un "Qr-code" che fornisce notizie audio sulle caratteristiche del vino e dell'azienda La Cura.

Classificazione: vino rosso DOC Maremma Toscana **Numero di bottiglie prodotte:** 1.000

Zona di produzione: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc **Densità d'impianto:** 4.000 ceppi ad ettaro

Vendemmia: manuale con ulteriore selezione in cantina

Vinificazione: diraspapigiatura seguita da fermentazione delle uve in vasche di acciaio

Affinamento: 18 mesi in barriques e 8 mesi in bottiglia **Gradazione alcolica:** 14,5 % Vol.

Note di degustazione: Rosso rubino concentrato. Profumi netti di frutti di bosco, rifiniti da note speziate e ricordi "ferrosi". In bocca il vino è pieno, appagante ed energico; notevole la struttura retta da tannini densi e profondi. Lungo e piacevole il finale: concentrazione ed eleganza in armonia.

"Vedetta" is a special selection of Cabernet Sauvignon. It is produced only in the best vintages and is packaged to be comfortably handled by visually impaired people. The thick bottle protects from impact and keeps the wine's qualities better, while the label, written in Braille print, includes a "Qr-code" that provides audio information regarding the wine and the winery.

Classification: red wine DOC Maremma Toscana **Number of bottles produced:** 1.000

Production Area: Alta Maremma Toscana/Colline Metallifere

Grape Varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc **Planting Density:** 4.000 vines/hectare

Harvest: manual with further selection in the cellar

Vinification: The grapes are destemmed, crushed and fermented in stainless steel tanks.

Ageing: 18 months in oak barrels and 8 months in bottle **Alcohol content:** 14.5 % by Vol

Tasting notes: Intense ruby red. Combined perfumes of wild berries and spices notes. Full - bodied and lively taste, well structured, dense and deep tannins. Long and pleasant ending. Elegant and harmonious.

"Vedetta" 由经过特殊选择的赤霞珠酿造，只在最好的年份生产。包装精美，亦是视觉障碍者的理想产品。酒瓶厚重，能有效防止冲击，温度变化，避免和紫外线接触，利于葡萄酒的储存。瓶身标签附有盲文和提供 La cura 公司及酒款音频信息的"QR 码"。

分级:法定产区玛莱玛-托斯卡纳红葡萄酒

产量:1000

生产地区:上玛莱玛-托斯卡纳 / 梅塔利费雷山

品种:赤霞珠, 品丽珠

种植密度:4000株/公顷

采收方式:葡萄园手工采摘, 酒窖进一步筛选

酿造工艺:去梗破皮后不锈钢桶中发酵

陈酿:橡木桶18个月, 瓶陈8个月

酒精度:14.5 度

品鉴点评:酒体呈浓烈的宝石红, 散发浓郁的浆果和香料的香气。入口饱满, 充满力量。浓厚强烈的单宁赋予酒体显著的结构。后味愉悦悠长, 优雅浓郁。

Riconoscimenti / Prizes / 获奖::

Valutazioni "Vini d'Italia" Gambero Rosso 2019: La Cura Vedetta 2016 "2 bicchieri "



www.cantinalacura.it info@cantinalacura.it
Cantina La Cura – località La Cura nuova, 12 58024 Massa marittima – Grosseto
Tel fax +39 0566 918094 cell +39 335 7062356