



## **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.

### **Riconoscimenti / Prizes:**

**Valutazioni “Vini d’Italia” Gambero Rosso 2016:**

La Cura Vedetta 2013 “2 bicchieri ”

[www.cantinalacura.it](http://www.cantinalacura.it) [info@cantinalacura.it](mailto:info@cantinalacura.it)

Cantina La Cura – località La Cura nuova, 12 58024 Massa marittima – Grosseto  
Tel fax +39 0566 918094 cell +39 335 7062356



[www.cantinalacura.it](http://www.cantinalacura.it) [info@cantinalacura.it](mailto:info@cantinalacura.it)  
Cantina La Cura – località La Cura nuova, 12 58024 Massa marittima – Grosseto  
Tel fax +39 0566 918094 cell +39 335 7062356