TENUTA IL CORNO



BIANCO IGT ALBIOS

Uvaggio: Trebbiano e Malvasia bianca

Vigneto: esposizione sud ovest altitudine 260 mt.

Allevamento: cordone speronato e capovolto

Densità impianto: 3500/4500 piante ad ettaro

Vendemmia: ultima settimana di agosto prima di settembre

Temperatura di fermentazione:18/20 gradi

Vinificazione: Pressatura soffice delle vinacce chiarifica e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Affinamento:acciaio

Produzione: 6000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi cristallino

Olfatto: il ventaglio olfattivo è fresco e persistente, frutta fresca, ananas e mela, note floreali di fiori gialli.

Palato: è morbido, piacevole, fresco ed equilibrato vivace

Abbinamenti:eccellente aperitivo si abbina poi a piatti di pesce e carni bianche

Temp. di servizio: 14°

AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA TENUTA IL CORNO
di Maria Teresa e Maria Giulia Frova s.s.a
Via Malafrasca 64 - 50026 S. Casciano V.P. (FI) ITALIA - P.iva 00655500486
tel. +39 055 824851 fax +39 055 8248035 ilcorno@tenutailcorno.com agriturismo@tenutailcorno.com
www.tenutailcorno.com