TENUTA IL CORNO



CHIANTI DOCG

Uvaggio: Sangiovese 80% Canaiolo 15% Colorino 5%

Vigneto: esposizione sud-ovest altitudine 250 mt.

Allevamento: cordone speronato

Densità impianto: 4500/5000 piante ad ettaro

Vendemmia: seconda metà di settembre

Temperatura di fermentazione:28/30 gradi

Vinificazione: fermentazione e macerazione in tini di acciaio per 15-16 giorni. Malolattica in acciaio.

Affinamento: tini di cemento

Produzione: 50.000 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino vivace e consistente

Olfatto: fresco, vinoso, fiorito e speziato, intenso e persistente, asciutto.

Palato: semplice, morbido, di pronta beva e schietto come il Chiantii di vecchio stampo.

Abbinamenti: salumi sughi leggeri e carni bianche...il vino quotidiano

Temp. di servizio: 16°/18°

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