TENUTA IL CORNO



ROSATO IGT RHOSEAS

Uvaggio: Sangiovese e Shiraz
Vigneto: esposizione a sud sud-ovest altitudine 260 mt.
Allevamento: cordone speronato
Densità impianto: 4500/5200 piante ad ettaro
Vendemmia: entro il 20 di settembre
Temperatura di fermentazione:18/20 gradi
Vinificazione:Svinatura subito dopo la gramolatura e fermentazione in bianco a temperatura controllata in tini di acciaio.
Affinamento:acciaio
Produzione: 6000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: vino dal bel colore rosato intenso con lievi riflessi violacei.
Olfatto: Profumo fine, intenso, etereo con note di fiori e frutti rossi, cerasuola.
Palato: sapido e leggero al palato con buona freschezza, vivacissimo... non sta nella bottiglia.!!
Abbinamenti:perfetto per cominciare si abbina poi a piatti di pesce e carni bianche
Temp. di servizio: 15°

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