TENUTA IL CORNO



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia, San Colombano

Vigneto: Esposizione ovest altitudine 260 mt.

Allevamento: cordone speronato e capovolto

Densità impianto: 3400/4500 piante ad ettaro

Vendemmia: in cassette nella prima settimana di settembre. Quindi messo su stuoie fino a dopo Natale. Segue la pigiatura soffice ed immissione del mosto fiore in carati di legno di quercia e castagno.

Temperatura di fermentazione:18/20 gradi

Vinificazione: Interamente in carati di legno

Affinamento: in carati di legno per 5/7 anni

Produzione: 4. 500 bottiglie da 0,375

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: ambrato con riflessi dorati

Olfatto: mela, frutta secca , miele e noci

Palato: dolce e avvolgente, complesso, eccezionalmente morbido e persistente.

Abbinamenti: vino principalmente da dessert ideale con pasticceria secca “cantucci di Prato” interessante anche abbinato a formaggi stagionati.

Temp. di servizio: temperatura ambiente o leggermente freddo con i formaggi.

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