



ALBIOS BIANCO IGT

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° C

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

Affinamento: acciaio.

Produzione: 6.000 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° C



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