

TENUTA IL CORNO



COLORINO IGT

Uvaggio: Colorino 100%.
Vigneto: vigneti nuovi popolati con cloni selezionati da vigne madri aziendali. Esposizione sud sud-ovest altitudine 250/290 mt.

Allevamento: cordone speronato.

Densità impianto: 3800/4500 piante ad ettaro.

Vendemmia: metà di ottobre.

Temperatura di fermentazione: 28°/30° C

Vinificazione: fermentazione e macerazione in tini di acciaio. Malolattica in cuvée di rovere.

Affinamento: per 10/12 mesi in barriques di rovere.

Produzione: 5.000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino molto intenso, profondo, cupo con tonalità blu
Olfatto: il profumo è ampio, complesso, fruttato con toni di frutta rossa che ci riporta al sottobosco italico, dove spicca la mora di rovo, evidenziando innumerevoli profumi terziari, che sfiorano elegantemente sentori pepe, tabacco, bacca di cacao, pelle, rovere. Elegante la nota di cuoio e vaniglia.

Palato: morbido, vivace, moderatamente tannico, equilibrato, elegante e persistente.

Abbinamenti: E' un vino da meditazione che si può avvicinare a carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi stagionati. Ma soprattutto si abbina alla buona compagnia. . Questo vino regala sensazioni di grande "Toscana".

Temp. di servizio: 18° 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