



CORNOROSSO IGT



- Uvaggio:** Colorino, Merlot e Cabernet sauvignon.
- Vigneto:** esposizione sud-ovest sud altitudine 260/290 mt.
- Allevamento:** cordone speronato.
- Densità impianto:** 3.500/5.200 piante ad ettaro.
- Vendemmia:** dal 10 di settembre al 15 ottobre a seconda della varietà.
- Temperatura di fermentazione:** 28°/30° C
- Vinificazione:** fermentazione e macerazione in tini di acciaio. Malolattica in parte in acciaio e in parte in legno.
- Affinamento:** 12/15 mesi in barriques quindi 10/12 mesi in acciaio.
- Produzione:** 5.000 bottiglie solo in annate di eccellenza.

NOTE ORGANOLETTICHE:

- Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- Olfatto:** molto intensa la percezione di frutta a bacca rossa, accompagnata da una buona nota speziata che ricorda il bosso e la prugna secca, lieve la nota di lignina, oltre a cacao e vaniglia.
- Palato:** Vino corposo, piacevole la struttura di tannini fitti e morbidi, spicca una buona sapidità.
- Abbinamenti:** si accompagna a sughi di cacciagione, arrostiti, brasati e a tutta la cucina tipica 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