



## JUNIOR IGT

- Uvaggio:** Colorino 100%.
- Vigneto:** esposizione sud ovest altitudine 320 mt.
- Allevamento:** cordone speronato.
- Densità impianto:** 5.200 piante ad ettaro.
- Vendemmia:** metà di ottobre
- Temperatura di fermentazione:** 28/30 C°
- Vinificazione:** fermentazione e macerazione in tini di acciaio. Malolattica in acciaio.
- Affinamento:** acciaio.
- Produzione:** 5.000 bottiglie.

### NOTE ORGANOLETTICHE:

- Colore:** rosso rubino intenso con tonalità blu violacee.
- Olfatto:** Profumo ampio, fruttato con frutta rossa di sottobosco e note speziate di pepe verde, mora e bacca di cacao.
- Palato:** morbido, vivace, moderatamente tannico, equilibrato, elegante e persistente.
- Abbinamenti:** si accompagna a carni rosse e piatti succulenti. Come è bella giovinezza, chi vuol esser lieto sia e... beva del buon vino!
- 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](mailto:ilcorno@tenutailcorno.com) [agriturismo@tenutailcorno.com](mailto:agriturismo@tenutailcorno.com)

[www.tenutailcorno.com](http://www.tenutailcorno.com)