



MINNAEMORO IGT

- Uvaggio:** Sangiovese 50% Colorino 50%
- Vigneto:** Sangiovese con esposizione sud-sud ovest altitudine 290 mt. colorino esposizione sud ovest altitudine 320 mt.
- Allevamento:** cordone speronato.
- Densità impianto:** 4.800/5.200 piante ad ettaro.
- Vendemmia:** dopo il 10 di ottobre
- Temperatura di fermentazione:** 28°/30° C
- Vinificazione:** fermentazione e macerazione in tini di acciaio. Malolattica in acciaio.
- Affinamento:** botti di rovere per 10/12 mesi.
- Produzione:** 4.000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

- Colore:** rosso rubino intenso con riflessi viola.
- Olfatto:** profumi assai dolci di mora e vaniglia con sfumature di cacao e tabacco.
- Palato:** la grande morbidezza si "sposa" alla fitta e fine trama di tannini che accarezzano dolcemente il palato.
- 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