



SAN CAMILLO CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG RISERVA

Uvaggio : Sangiovese.

Vigneto: esposizione sud altitudine 290mt.

Allevamento: cordone speronato.

Densità impianto: 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
cemento.

Affinamento: botti di rovere per 6/8 mesi.

Produzione: 10.000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso porpora intenso con riflessi
leggermente granati.

Olfatto: speziato, con note di pepe e
giaggiolo.

Palato: elegante nella struttura ,con
buon equilibrio tra tannini acidità
e minerali. Morbido ed intenso.

Abbinamenti: sughi succulenti e carni rosse

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