



# FATTORIA Corzano e Paterno



## I TRE BORRI 2015 Toscana IGT Rosso

Vitigno:

Sangiovese 100%

Vendemmia manuale tra il 21 ed il 30 Settembre.

Fermentazione in piccoli contenitori da 10 quintali Macerazione 29 giorni  
Fermentazione malolattica in legno  
Novembre 2015

Affinamento in barriques e botti da 25 ettolitri 23 mesi

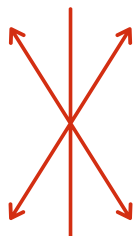
Imbottigliamento Ottobre 2017

Produzione: 8980 bottiglie da 0.75lt, 150 da 1.5lt, 30 da 3 lt. Alcol 14.5 %, zuccheri residui 1 g/l, acidità totale 5.5 g/l, pH 3.52 Estratto

27.2g/l



Corzano e Paterno - Via San Vito di Sopra, snc  
50020 San Casciano in Val di Pesa - Florence - Tuscany - Italy  
phone +39 055 8248 179 - mobile +39 3470602066 - mobile +39 3483070926 -  
mail - office@corzanoepaterno.it - agriturismo@corzanoepaterno.it



# FATTORIA Corzano e Paterno



## I TRE BORRI 2015 Toscana IGT Rosso

Varieties:

Sangiovese 100%

Manual harvest between  
the 21st and the 30th of September.

Fermentation in small 10 hl  
containers

Maceration 29 days

Malolactic fermentation in  
barriques

November 2015

Ageing in barriques and 25hl  
barrels for 23 months,

Bottled October 2017. Production:

8980 0.75lt bottles, 150 1.5Lt. 30

3lt. Bottles. Alc. 14.5 % Total

Acidity. 5.5g/l pH 3.52 Extract

27.2g/l



Corzano e Paterno - Via San Vito di Sopra, snc  
50020 San Casciano in Val di Pesa - Florence - Tuscany - Italy  
phone +39 055 8248 179 - mobile +39 3470602066 - mobile +39 3483070926 -  
mail - [office@corzanoepaterno.it](mailto:office@corzanoepaterno.it) - [agriturismo@corzanoepaterno.it](mailto:agriturismo@corzanoepaterno.it)