

Corzano e Paterno

Toscana IGT Bianco

Varieties:

Chardonnay 46% Petit Manseng 20% Semillon 12%
Sauvignon Blanc 12% Trebbiano and Malvasia 10%

Manual harvest for Chardonnay
Semillon and Sauvignon Blanc
between 29 August and
5 September.

Petiti Manseng and Trebbiano on
the 9th of September

Whole grape pressed.

Controlled-temperature
fermentation at 15°C, 20 to 25
days separated for variety. No malolactic
fermentation.

On lees until end of February 2017

Bottled beginning of March 2017

30400 Bottles produced

Alc.13 %, Total Acidity 5.9, g/l pH 3.3

Residual sugars 1g/l





Corzano e Paterno

IL CORZANELLO

2016 Toscana IGT Bianco

Vitigni:

Chardonnay 46% Petit Manseng 20%
Semillon 12% Sauvignon blanc 12%
Trebbiano 10%

Vendemmia manuale Chardonnay,
Semillon e Sauvignon Blanc tra il 29
Agosto ed il 5 Settembre
Petit Manseng e Trebbiano il 9
Settembre.

Pressatura grappolo intero

Fermentazione in acciaio temperatura
15°C per 20-25 giorni

Affinamento sulle fecce fino a fine

Febbraio 2017

Imbottigliamento inizio Marzo 2017

30400 bottiglie prodotte

Alcol 13%, acidità totale 5.9g/l pH 3.3

Zuccheri residui 1g/l

