



FATTORIA Corzano e Paterno



IL CORZANO Toscana IGT Rosso Biologico

Certificazione

Vino Biologico

Bottiglie prodotte

5.000 a 8.000

Varietà

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Annata Corrente

2017

Da Consumare

2027

Note ed Abbinamenti

Di colore rosso rubino, al naso frutti rossi scuri con note di sottobosco, tabacco, e spezie. Il palato è concentrato seppur elegante ricco di frutta e con una spalla tannica fitta e setosa.

Ottimo con secondi di carne e primi importanti.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon con l'aggiunta di Merlot. Le uve raccolte separatamente per vitigno vengono fermentate senza l'aggiunta di lieviti. Il Cabernet Sauvignon fermenta tradizionalmente in vasche di acciaio mentre il sangiovese ed il merlot viene fermentato in piccoli contenitori, la macerazione è di circa 30 giorni. La malolattica avviene in legno piccolo separata per vitigno. L'assemblaggio delle diverse varietà avviene dopo il primo anno d'invecchiamento.

Corzano e Paterno – Via San Vito di Sopra, snc
50020 San Casciano in Val di Pesa - Florence – Tuscany – Italy
www.corzanoepaterno.com
phone +39 055 8248179 – mobile +39 3483070926