



FATTORIA  
Corzano e Paterno

IL CORZANELLO  
Toscana IGT Rosato Biologico

---

**Certificazione**

Vino Biologico

**Bottiglie prodotte**

12400

**Varietà**

Sangiovese con in alcuni anni una piccola aggiunta di Canaiolo

**Annata Corrente**

2019

**Da Consumare**

2023

**Abbinamenti**

*Di colore rosa tenue con note salmonate. Fragole e petali di rosa ed una leggera nota di lievito contribuiscono alla complessità aromatica. Una vivace mineralità ed un finale fresco con un tocco di timo lo rendono ideale come aperitivo oppure in abbinamento a verdure fritte o grigliate*

Le uve di vengano raccolte a mano e reffreddate immediatamente . La pressatura avviene sul grappolo intero ed il mosto così ottenuto viene fermentato in vasche di acciaio ad una temperatura di 15°C-18°C per preservarne i profumi.

Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto ad una temperatura di 8°C per prevenire la malolattica e lasciato sulle fecce fini per circa 4 mesi.

Imbottigliamento Marzo successivo alla vendemmia