



# FATTORIA Corzano e Paterno



## IL CORZANELLO Toscana IGT Rosso Biologico

---

### **Certificazione**

Vino Biologico

### **Bottiglie prodotte**

12400

### **Varietà**

Sangiovese con in alcuni anni una piccola aggiunta di Canaiolo

### **Annata Corrente**

2019

### **Da Consumare**

2023

### **Note ed Abbinamenti**

*Un vino fruttato blend di Sangiovese Cabernet Sauvignon e Merlot. Al naso tanta ciliegia e prugna con note di cuoio e tabacco.*

*In bocca una concentrazione di frutta rossa ed un' avvolgente struttura ne fanno un' ottimo accompagnatore per grigliate di carne, pizza e primi di pasta*

*Le uve provenienti dai vigneti più giovani e dalle zone più fresche vengono scelte e raffreddate.*

*Diraspate e pigiate, segue una macerazione a freddo di circa 5 giorni.*

*La fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti, a bassa temperatura, tra 18°C ed i 22°C.*

*Dopo una breve macerazione fermentativa di massimo 5 giorni avviene la svinatura. La malolattica ed affinamento sono in acciaio.*

*Imbottigliato ad Aprile -Maggio successivo alla vendemmia*

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