



# FATTORIA Corzano e Paterno



## IL CORZANELLO Toscana IGT Bianco

---

### **Certificazione**

Vino Biologico

### **Bottiglie prodotte**

27000

### **Annata Corrente**

2019

### **Da Consumare**

2023

### **Abbinamenti**

*Al naso ricco di fiori bianchi ed agrumi. Una buona concentrazione di frutti ed una fresca acidità ne fanno un ottimo accompagnamento per grigliate di pesce, pollo oppure un fresco aperitivo.*

Vino biologico ottenuto da un blend di uve Chardonnay, Petit Manseng, Trebbiano, Semillon e Sauvignon Blanc.

Tutte varietà da noi coltivate nelle zone più fresche della fattoria.

La raccolta è manuale ed avviene per lo Chardonnay, Semillon e Sauvignon Blanc a fine agosto mentre Trebbiano e Petit Manseng nella seconda parte di Settembre.

Le uve vengono raffreddate prima di essere pressate intere, il mosto decanta per 24 ore per poi essere travasato ed avviata la fermentazione.

La fermentazione avviene tra i 15°C ed i 18°C, lentamente per preservarne i profumi.

Il vino ottenuto viene poi tenuto sulle fecce fini per 4-5 mesi, non fa malolattica.

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