



# FATTORIA Corzano e Paterno

## TERRE DI CORZANO Chianti Docg Biologico

---



### **Certificazione**

Vino Biologico

### **Bottiglie prodotte**

30.000

### **Annata Corrente**

2018

### **Da Consumare**

2023

### **Abbinamenti**

*Di colore rosso rubino, al naso note di violetta e ciliegia, il palato avvolgente e ricco di frutti scuri supportato da una buona acidità che porta eleganza e lunghezza. Ottimo con la pasta al ragù o con le zuppe toscane, grigliata di carne e formaggi di pecora.*

Le uve vengono raccolte a mano, fermentate separatamente per vitigno. Nelle annate migliori circa il 5% delle uve non viene diraspato. La fermentazione avviene senza l'aggiunta di lieviti, in piccoli contenitori da 10 quintali e vasche aperte. La macerazione varia per vigneto dai 21 ai 35 giorni, a seconda dell'estrazione voluta. Durante la macerazione vengono effettuate follature e solo raramente rimontaggi. La fermentazione malolattica avviene parte in legno parte in acciaio mentre l'affinamento avviene in botti da 40 e 25 hl ed una piccola parte in barriques e tonneaux usati.

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