

## FATTORIA Corzano e Paterno



## IL CORZANELLO 2021 Toscana IGT Bianco

## Varietà:

Chardonnay 26% Sauvignon blanc 20% Trebbiano 20% Petit Manseng 13 % Verid<br/>cchio 15% Semillon 6%

Vendemmia manuale Chardonnay il 24 agosto e l'otto Settembre, il Semillon e Sauvignon blanc il 31 agosto mentre il Verdicchio Petit Manseng e Trebbiano tra il 22 ed il 24 Settembre.

Pressatura grappolo intero

Su Petit Manseng macerazione prefermentativa 24 ore Fermentazione in acciaio temperatura

 $15^{\rm o}{\rm C}$  per 20-25 giorni separata per vitigno.

Affinamento sulle fecce fino a fine Gennaio, imbottigliamento metà Febbraio 2022

29000 bottiglie prodotte

Alcol13 %, acidità totale  $5.8\mathrm{g/l}\,\mathrm{pH}$  3.23

Zuccheri residui 1g/l



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