



FATTORIA Corzano e Paterno



IL CORZANELLO 2022 Toscana IGT Bianco

Varietà:

Sauvignon blanc 30%

Chardonnay 22% Trebbiano 17% Petit Manseng 15 %

Verdicchio 10% Semillon 6%

Vendemmia manuale Chardonnay 11 agosto, il Semillon e Sauvignon blanc il 18 e 23 agosto il Verdicchio il 2 Settembre mentre il Petit Manseng e Trebbiano tra il 7 Settembre.

Pressatura grappolo intero

Su Petit Manseng macerazione prefermentativa 24 ore

Fermentazione in acciaio temperatura

15°C 28 giorni separata per vitigno.

Affinamento sulle fecce fino a fine Gennaio, imbottigliamento metà Febbraio 2023

22600 bottiglie prodotte

Alcol 13 %, acidità totale 5.8g/l 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