



# FATTORIA Corzano e Paterno



## IL CORZANELLO 2023 Toscana IGT Bianco

Varietà:

Sauvignon blanc 30%

Chardonnay 21% Petit Manseng 19 % Verdicchio 20%

Semillon 7% Trebbiano 3%

Vendemmia manuale Chardonnay 23 Agosto, il

Semillon e Sauvignon Blanc 1 Settembre, Verdicchio

Trebbiano e Petit Manseng 21 Settembre.

Pressatura grappolo intero

Su Petit Manseng macerazione prefermentativa 24 ore

Fermentazione in acciaio temperatura controllata

15°C 28 giorni separata per vitigno.

Affinamento sulle fecce fino a fine Gennaio,

imbottigliamento metà Febbraio 2024

19500 bottiglie prodotte

Alcol 14 %, 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](http://www.corzanoepaterno.com)  
phone +39 055 8248179 – mobile +39 3483070926