



Il Coreno è un blend di due vitigni autoctoni toscani, Trebbiano e Malvasia che provengono da una vigna vecchia.

L'età delle piante ultracinquantenni conferisce a questo vino una grande complessità e carattere, il Coreno è un vino elegante e molto lungo in bocca, con un finale minerale e sapido.

Il naso è ricco e articolato con un ottimo equilibrio tra le note fruttate e floreali. Proviene da un terreno minerale e ricco

di scheletro che gli conferisce profondità e complessità olfattiva, la fermentazione svolta parzialmente in barrique gli dà invece una maggior pienezza e rotondità tattile.

Il blend è composto al 80% di Trebbiano che viene fermentato in barrique e al 20% di Malvasia vinificata in acciaio.

Il mosto rimane sulle fecce fini per circa 5 mesi il che gli conferisce una maggiore complessità e ricchezza di profumi. Il vino effettua un breve affinamento in bottiglia di circa 3 mesi prima di essere emesso sul mercato.

SCHEDA TECNICA

Zona di provenienza: Comune di Sarteano (SI)

Altezza sul livello del mare: 360-380 msm

Terreno: argillo-limoso e ciottoloso

Densità di impianto: vigna vecchia 3x0,90 m, 5.000 ceppi ad ettaro

Sistema di allevamento: cordone

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Resa per ettaro: 40 quintali di uva

Vinificazione: fermentazione parziale in barrique, 5 mesi di permanenza del mosto sulle fecce fini, 3 mesi di affinamento in bottiglia

Acidità Totale: 6,90 g/l