

Il Corno

BIANCO I.G.P. LAZIO



Produttore: TENUTA LA PAZZAGLIA

Uve: Grechetto, Chardonnay, Pinot Blanc

Vinificazione: uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina, pressatura immediata. Fermentazione a temperatura controllata a 15°C affinamento sulle fecce per un periodo di 120 gg. ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Aspetti organolettici: Vino bianco paglierino dal profumo intenso con buona sapidità e struttura.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto che predilige pesce e carni bianche

Riconoscimenti: annata 2005 77/100(LM) annata 2007 80/100 (LM); annata 2008 raccomandato in BERE BENE LOW COST di GAMBERO ROSSO e 3 bottiglie (E) annata 2009 78/100(LM) e 2 bicchieri Gambero Rosso; annata 2010 raccomandato sulla rivista Cantine D'Italia per il buon rapporto qualità/prezzo e 2 bicchieri Gambero Rosso; annata 2012 1 stella (SF), 2 bicchieri Gambero Rosso Annata 2014 2 bicchieri Gambero Rosso e tt Bibenda

