

S. CASCIANO VAL DI PESA (FI)

TENUTA CASTELLO IL CORNO
VIA MALAFRANCA, 20
50026 S. CASCIANO VAL DI PESA (FI)
TEL. 055/8248009

Maria Giulia Frova, proprietaria e guida della Tenuta Il Corno, è sicuramente un personaggio singolare. Non si limita a pensare alle attività inerenti alla produzione agricola della sua azienda, ma è impegnata in molteplici iniziative e attività culturali. Probabilmente perché si fida, con ragione, del suo tecnico Claudio Gori, che sta, tra l'altro, effettuando una sperimentazione interessantissima su alcuni cloni di colorino presenti nell'imprevedibile patrimonio ampelografico de Il Corno. Le prove hanno trovato sbocco in qualcosa di concreto con l'imbottigliamento delle ultime annate di Colorino in purezza. Abbiamo assaggiato la versione '96 e dobbiamo proprio dire che ci è piaciuta. Certo, si tratta di un vino dalle caratteristiche particolari, non proprio riscontrabili diffusamente in altri prodotti e che presenta, indubbiamente, qualche tono di rusticità. Ma è un vino che riesce a trasmettere sensazioni molto positive in fatto di carattere, lasciando un'impronta nella memoria. Tra gli altri assaggi da sottolineare la bontà del Cabernet I Gibbioni '97 che ha naso intenso con note vegetali, minerali e affumicate del rovere. La bocca è molto morbida, ben equilibrata, con finale lungo ma un po' vegetale. Discreta anche la versione '96, ben definita sia nei profumi che nel sapore ma decisamente vegetale e un po' corta. Buono il San Camillo '97, dotato di densità gustativa e di apprezzabile materia tannica. Chiude la valida performance de Il Corno il Chianti Classico '97, che si è rivelato più che soddisfacente malgrado la presenza un po' fuori misura del rovere.

● Colorino '96	🍷🍷	4
● I Gibbioni '97	🍷🍷	4
● Chianti Classico '97	🍷	3
● Chianti Colli Fiorentini San Camillo '97	🍷	3
● I Gibbioni '96	🍷	4

S. CASCIANO VAL DI PESA (FI)

TENUTA CASTELLO IL CORNO
VIA MALAFRANCA, 20
50026 S. CASCIANO VAL DI PESA (FI)
TEL. 055/8248009

Non mancano le novità in questa azienda, posta ai confini del Chianti Classico, di proprietà della famiglia Frova. La più importante riguarda la conduzione enologica, che è nelle mani di un enologo di grande professionalità come Stefano Chioccioli. I risultati ottenuti sul colorino sono quanto mai interessanti, segno tangibile di come la sperimentazione avviata anni fa stia dando oggi ottimi frutti. Iniziamo dal Colorino '97, che si presenta alla vista di color rubino carico, quasi nero. Il naso è colpito dapprima da note eleganti di caffè e vaniglia, ingentiliti da sentori di spezie (chiodi di garofano). L'ingresso in bocca è morbido ed avvolgente, dominato dalla componente alcolica, ma comunque equilibrato, anche nel rapporto con la parte tannica. Al gusto è profondo e lungo. Il Corno Rosso '99 presenta al naso profumi di frutta matura, come ribes e mora, con note di caffè ben distinte ed integrate. In bocca l'attacco è cremoso, suadente, molto intrigante. Ha gusto deciso, ben articolato, e finale lungo. Il Chianti Colli Fiorentini San Camillo '99 è il classico esempio di vino semplice ma ben fatto. Ha note evolute al naso, dove si riconoscono anche toni vegetali, mescolati a note di un frutto rosso vivo. La bocca tiene bene, ha consistenza, equilibrio, finale netto e convincente. Il Chianti Classico '98, di un colore rubino molto carico, all'olfatto mostra evidenti sentori vegetali, con note di spezie rinfrescanti. La bocca è di giusto spessore, ampia e sufficientemente profonda al gusto; corretto il rapporto tra alcol e tannini, piacevole il finale.

● Colorino '97	🍷🍷	4
● Corno Rosso '99	🍷🍷	4
● Chianti Classico '98	🍷	3
● Chianti Colli Fiorentini San Camillo '99	🍷	3
● Colorino '96	🍷🍷	4
● I Gibbioni '97	🍷🍷	4
● Chianti Classico '97	🍷	3
● Chianti Colli Fiorentini San Camillo '97	🍷	3
● I Gibbioni '96	🍷	4