

## SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

TENUTA IL CORNO  
 FRAZ. SAN PANCRAZIO  
 VIA MALAFRASCA, 64  
 50026 SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)  
 TEL. 0558248009  
 E-MAIL: ilcorno@iol.it

La bella azienda della famiglia Frova è stata assente lo scorso anno dalle nostre pagine semplicemente perché nessuno dei vini era disponibile al momento dei nostri assaggi. In compenso recuperiamo abbondantemente quest'anno con una schiera nutrita di prodotti che dimostrano tranquillamente la positiva crescita de Il Corno. Il migliore tra i vini presentati ci è parso il Colorino '99 che per poco non è riuscito a "colorare" i due bicchieri ottenuti. È un rosso che dopo 16 mesi di affinamento in tonneau da 300 litri e adeguato tempo di bottiglia si presenta all'assaggio con un colore rubino di bella intensità e profumi compatti sul frutto maturo con ottima fusione del rovere e lievi tracce vegetali. In bocca rivela una struttura corposa e densa, un finale di buona espansione con tannini ben presenti. È buono anche al riassaggio il Corno Rosso '99, blend di sangiovese con un terzo di colorino e cabernet sauvignon. Il naso è incentrato su note di frutti neri con partecipazione boisé più avvertibile. Il palato è morbido, equilibrato, con tratti vegetali percepibili nel finale di media lunghezza. Ben riuscito è pure il Corno Bianco '00, da uve chardonnay, che ha mostrato un buon peso estrattivo e un equilibrio azzeccato con supporto gradevole di note vanigliate. Il Chianti San Camillo '98 è un vino dai connotati più semplici ma di buona piacevolezza con uno sviluppo ordinato e continuo. Meno convincente è la prova del Vin Santo '93 ma non scalfisce la buona prova d'insieme de Il Corno.

○ Corno Bianco '00	🍷🍷	5
● Colorino '99	🍷🍷	6
○ Vin Santo '93	🍷	5
● Chianti dei Colli Fiorentini San Camillo '98	🍷	3*
● Colorino '96	🍷🍷	4
● Colorino '97	🍷🍷	6
● I Gibbioni '97	🍷🍷	4
● Corno Rosso '99	🍷🍷	4

## SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

TENUTA IL CORNO  
 FRAZ. SAN PANCRAZIO  
 VIA MALAFRASCA, 64  
 50020 SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)  
 TEL. 055824851  
 E-MAIL: ilcorno@iol.it

Dovremmo ritenere già buono il risultato della produzione della tenuta il Corno, di proprietà della famiglia Frova, ma in realtà pensiamo che il potenziale di crescita sia ancora notevole e quindi attendiamo fiduciosi che il futuro possa riservarci gradite e migliori sorprese. Soprattutto nel caso del Colorino, qui presente nella versione '00. Colore impenetrabile, profumi pieni, decisi, in cui la confettura di more si mescola a quella di ciliegie, e in cui le note di liquirizia e tabacco vanno a completare il reparto olfattivo. In bocca appare denso, concentrato, con tannini fittissimi, ben svolti in una trama sottile. Finale lungo ma leggermente disturbato da sentori amarognoli. Il Corno Rosso '00, uvaggio di sangiovese, cabernet e colorino appare più disteso, con aromi fruttati freschi, di prugna ed erbe aromatiche. Al gusto il corpo risulta equilibrato, con un giusto nerbo acido legato a un corpo leggero ma consistente. Finale dolce e lungo. Il Corno Bianco '01, a base di uve chardonnay, presenta al naso eleganti sentori di limone ed erbe aromatiche. Al gusto è avvolgente, fresco ma sapido sul finale, con buona continuità gustativa. Veramente convincente, tanto da sfiorare i due bicchieri è il Chianti San Camillo '01: fruttato potente, accattivante, ricorda anche la viola, con piccoli cenni speziati. L'attacco in bocca è godibile, con tannino misurato e avvincente, ottima beva e un finale di giusta lunghezza. Poco riuscito, infine, il Vin Santo '95, con i profumi che non sono netti e una bocca un po' sgraziata.

● Colorino '00	🍷🍷	6
● Corno Rosso '00	🍷🍷	6
● Chianti Colli Fiorentini San Camillo '01	🍷	4
○ Corno Bianco '01	🍷	6
○ Vin Santo '95		4
● Colorino '96	🍷🍷	4
● Colorino '97	🍷🍷	6
● Corno Rosso '99	🍷🍷	4
○ Corno Bianco '00	🍷🍷	5
● Colorino '99	🍷🍷	6