

TENUTA IL CORNO
FRAZ. SAN PANCRAZIO
VIA MALAFRASCA, 64
50026 SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)
TEL. 0558248009
www.tenutailcorno.com

Non si può certo dire che l'azienda della famiglia Frova ami accontentarsi e rilassarsi sugli allori. Varie novità sono presenti quest'anno, a partire da un nuovo vino, il San Camillo, che abbandona la denominazione di Chianti Colli Fiorentini e diventa un Igt, e il cambio di conduzione enologica, affidata ora a Luca D'Attoma. Riteniamo comunque questo periodo come di transizione, in attesa di poter degustare tutti i vini prodotti con la ritrovata stabilità nella conduzione aziendale. È andato bene il Colorino '01, ottenuto dall'omonimo vitigno in purezza. Colore, manco a dirlo, fittissimo, che introduce a un naso caratterizzato da note fresche, mentolate, che accompagnano un insieme di frutti neri, nitidi, il tutto deliziato da note di erbe aromatiche. Buon impatto gustativo, di bella avvolgenza, grintoso, con tannini perfettamente integrati. Il finale è lungo e godibile. Bene anche il San Camillo '01, dai profumi maturi, di confettura, rinfrescati da cenni balsamici. Gustoso l'attacco in bocca, con un corpo che si allarga gradualmente, trama tannica ben definita e un finale sapido e avvincente. Il Chianti Classico '02 rispecchia l'annata, con aromi minerali inseriti in un bouquet fruttato maturo. All'esame gustativo si presenta snello, con una vena acida presente, levigato e dal finale di buona fattura. Meno riuscito degli altri il Chianti Colli Fiorentini '03, non molto pulito nei profumi, abbastanza confusi, dal corpo slegato, con acidità scissa e un tannino troppo presente nel finale.

● Colorino '01	🍷🍷	6
● San Camillo '01	🍷🍷	4
● Chianti Cl. '02	🍷	4
● Chianti dei Colli Fiorentini '03		3
● Colorino '00	🍷🍷	6
● Corno Rosso '00	🍷🍷	6
● Colorino '96	🍷🍷	4
● Colorino '97	🍷🍷	6
● I Gibbioni '97	🍷🍷	4
● Colorino '99	🍷🍷	6
● Corno Rosso '99	🍷🍷	4

Tenuta Il Corno

FRAZ. SAN PANCRAZIO
VIA MALAFRASCA, 64
50026 SAN CASCIANO IN VAL DI PESA [FI]
TEL. 0558248009
www.tenutailcorno.com

Rientra in Guida l'azienda di Maria Teresa Frova, situata ai margini del Chianti Classico. Il prodotto più interessante è il Colorino '03, dai profumi freschi e dal corpo solido, con tannini fitti e bella vena acida. Piacevole il Minna e Moro '05, da uve sangiovese e colorino, corretto il Chianti Colli Fiorentini '05.

● Colorino del Corno '03	🍷🍷	6
● Chianti Colli Fiorentini '05	🍷	3
● Minna e Moro '05	🍷	4