



CASTELLO DI  
CORBARA

## CAMPO DELLA FIERA SANGIOVESE UMBRIA IGT

**SAFRA:** 2018

**PRODUTOR:** Castello di Corbara



Italia - Umbria - Provincia di Terni



85% Sangiovese , 10% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon



### Vinificação:

A colheita das uvas é realizada nos últimos 10 dias do mês de setembro. As uvas colhidas são vinificadas a uma temperatura controlada entre 25 e 28° C. A maceração ocorre durante 12 a 15 dias, com a liberação do gás carbônico formando o chapéu. Prossegue com a fermentação malolática em tanques de aço inoxidável. Passa por afinamento na garrafa durante 2 e 3 meses em uma adega controlada termicamente entre 15° e 16°C.



De cor vermelho rubi brilhante.



No nariz apresenta notas de frutas vermelhas, violetas e alcaçuz



No paladar é macio, equilibrado, envolvente e com sabor persistente na notas encontradas no nariz.



Ideal no acompanhamento de embutidos, massas em geral, carnes grelhadas e queijos.



**Sem madeira**



**16°C- 18°C**



**13,5%**

