

ORZALUME UMBRIA IGT GRECHETTO SAUVIGNON



SAFRA: 2023



Italia - Umbria - Terni



PRODUTOR: Castello di Corbara



70% Grechetto

e 30% Sauvignon Blanc

D: Decanter

V: VITAE

B: BIBENDA

IVDV: I VINI DI VERONELLI

GSW: GUIDA SLOW WINE

2024

VINIFICAÇÃO:



SAFRA 2019



SAFRA 2022



SAFRA 2022



SAFRA 2022



SAFRA 2022



SAFRA 2022

Os solos do vinhedo Orzalume é um antigo solo marítimo da era pliocena composto de areia e argila com rica presença de conchas, ostras e corais fósseis situado a 320 metros acima do nível do mar. As uvas colhidas são vinificadas separadamente e destinadas a vinificação em barricas de carvalho francês de 225 litros. Após a vinificação estar completa, o vinho é mantido em contato com as borras por cerca de 5 meses. O vinho depois é trasfegado e misturado (assemblage das duas castas) em tanques de aço inoxidável em seguida segue para o engarrafamento onde é estabilizado por 4 meses.

CARACTERÍSTICAS:



De cor amarelo palha com reflexos dourados.



No nariz apresenta notas de pêsego, melão e especiarias doces.



No paladar é complexo, de ótimo corpo e mineralidade.



Ideal no acompanhamento de embutidos, queijos de média maturação, lasanha com molho branco, risoto de trufa, peixes, comidas orientais e asiáticas, saladas, rocambole de legumes.



Sem Madeira



9°C



13,5%

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO



IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER