

CALISTRI LAGO DI CORBARA DOC SANGIOVESE



SAFRA: 2020



Italia - Umbria - Terni



PRODUTOR: Castello di Corbara



100% Sangiovese

D: Decanter

V: Vitae

B: Bibenda

VBI: ViniBuoni d'Italia



SAFRA 2019



SAFRA 2019



SAFRA 2019



SAFRA 2019

VINIFICAÇÃO:

As vinhas se desenvolvem em um terreno colinar a cerca de 250 metros do nível do mar, rico de esqueletos fósseis, de tendência aluvial. A colheita da uvas é manual, selecionando os melhores cachos, entre o segundo e terceiro decanato do mês de setembro com rendimento de 5000 quilos por hectare. A uva é colhida e vinificada sob temperatura controlada entre 25 e 28°C. A fase de maceração dura de 15 a 18 dias. O mosto é transferido para pequenas barricas de carvalho francês pelo período de 16 meses. Estabiliza em garrafa entre 7-9 meses em cave termo controlada a 15º e 16º.

CARACTERÍSTICAS:



De cor vermelho rubi e intenso.



No nariz revela aromas de violeta, tabaco e alcaçuz.



No paladar é pleno e redondo, com taninos macios, envolvente e equilibrado, com retrogosto persistente.



Ideal no acompanhamento de pratos suculentos, a exemplo, carnes com molhos, massas com molhos de tomate e recheios de carne, bistecca alla fiorentina, queijo provolone.



Estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês



16-18°C



14,5%

IMPORTADORA
Italiamaiz
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

