

CAMPO DELLA FIERA ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC



SAFRA: 2023



Italia - Umbria - Terni



PRODUTOR: Castello di Corbara



50% Grechetto, 30% Trebbiano e 20% Malvasia

CASTELLO DI
CORBARA

RECONHECIMENTOS:



VINIFICAÇÃO:

A colheita das uvas é realizada no segundo decanato do mês de setembro. Após a colheita, baseada na perfeita maturação da uvas individuais, a vinificação ocorre em tanques de aço inoxidável sob uma temperatura controlada entre 15° - 18°C. A fermentação dura por cerca de 20 a 25 dias. O mosto permanece em borras finas por 2 meses para adquirir aromas através no processo de *sur lies*. Segue por afinamento em garrafa por mais cerca de 2 meses antes de ser disponibilizado ao mercado.

CARACTERÍSTICAS:



De cor amarelo dourado brilhante.



No nariz apresenta notas frescas, floreadas e frutadas.



No paladar é agradável, de boa estrutura e equilíbrio, o qual se sente as notas floreadas e frutadas.



Acompanha tortas salgadas, frituras diversas, pratos de entrada, queijos frescos e carnes brancas.



Sem Madeira



9°C



13%



IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

