

CAMPO DELLA FIERA UMBRIA SANGIOVESE IGT



SAFRA: 2023



Italia - Umbria - Terni



PRODUTOR: Castello di Corbara



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

CASTELLO DI
CORBARA

89
PTS
AD

SAFRA 2018

AD: Revista ADEGA

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 28º 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 15º e 16ºC.

CARACTERÍSTICAS:



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 nas notas encontradas no nariz.



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



Sem Madeira



16ºC- 18ºC



13,5%



IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI
O CATÁLOGO
COMPLETO

