

CAMPO DELLA FIERA SANGIOVESE UMBRIA IGT

PRODUTOR



CASTELLO DI CORBARA



ITÁLIA



UMBRIA



2022

CARACTERÍSTICAS



SANGIOVESE



06 MESES EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB
TEMPERATURA CONTROLADA

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas são vinificadas em temperatura controlada, entre 25° e 28° C, para preservar seus aromas e extrair o máximo de suas características. A maceração ocorre por 12 a 15 dias, permitindo a liberação do gás carbônico e a formação do chapéu, essencial para a extração de cor e taninos. A fermentação malolática é realizada em tanques de aço inoxidável em seguida matura por 06 meses.

VINHO DE BAIXA INTERVENÇÃO

20.000 garrafas por safra

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



MASSAS COM
MOLHOS VERMELHOS



QUEIJOS MÉDIOS



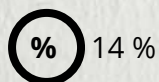
PIZZAS NO GERAL

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Vermelho-rubi vibrante e límpido

Aromas: Expressivo e fresco, com notas intensas de morangos maduros, cerejas vermelhas e delicadas nuances florais de violetas. Há também um leve toque de especiarias que agrega profundidade ao perfil aromático.

Paladar: Corpo médio, taninos macios e bem integrados, com uma acidez equilibrada que realça a suculência da fruta. O final é elegante e persistente, destacando a pureza do Sangiovese e sua versatilidade gastronômica.



14 %



18 C°~21 C°

