

CASTELLO DI CORBARA ORZALUME



PRODUTOR

- Castello di Corbara IGT UMBRIA
- ITÁLIA UMBRIA 2023

CARACTERÍSTICAS

- 70% Grechetto e 30% Sauvignon Blanc
- 5 MESES EM BARRICAS FRANCESAS

VINIFICAÇÃO

O vinhedo Orzalume está situado a 320 metros acima do nível do mar, em um antigo solo marítimo, da era pliocena, composto por areia e argila, com abundância de conchas, ostras e corais fósseis. As uvas são colhidas e fermentadas separadamente em barricas de carvalho francês de 225 litros. Após a fermentação em barricas, o vinho permanece em contato com as borras por mais cinco meses. Em seguida, o mosto é transferido para tanques de aço inoxidável onde as duas castas são combinadas e estabilizado por quatro meses antes do engarrafamento.

VINHO DE BAIXA INTERVENÇÃO
 7.500 garrafas por safra

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



PRATOS COM
 TARTUFO



PEIXES E FRUTOS
 DO MAR



QUEIJOS DE MASSA
 MOLE

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Orzalume é um branco gastronômico e com complexidade, devido seu tempo de maturação. Revela notas tropicais, cítricas e untuosidade com final marcante e untuoso.

14% teor alcoólico 16 °C

