

CAMPO DELLA FIERA

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

PRODUTOR



CASTELLO DI CORBARA



DOC ORVIETO



ITÁLIA



UMBRIA



2024

CARACTERÍSTICAS



GRECHETTO, TREBBIANO E MALVASIA



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

50.000 garrafas por safra

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



QUEIJOS E FRIOS



RISOTOS NO GERAL



PEIXES E FRUTOS DO MAR

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

VISUAL: Brilhante amarelo-palha com reflexos dourados.

AROMAS: No nariz, frutas brancas como pera e maçã verde, cítricos e delicadas notas florais, com um toque mineral.

PALADAR: médio corpo, acidez vibrante e final seco levemente amendoado.

% 13,5 %

16 C°~20 C°



mkt@italiamais.com.br



+55 11 3044-1116