

CASTELLO DI CORBARA ORZALUME

PRODUTOR



Castello di Corbara



IGT UMBRIA



ITÁLIA



UMBRIA



2024

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°



mkt@italiamais.com.br

IMPORTADORA
Italiamaiz
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS



+55 11 3044-1116