

# CAMPO DELLA FIERA SANGIOVESE UMBRIA IGT

## PRODUTOR



CASTELLO DI CORBARA



ITÁLIA



UMBRIA



2022

## CARACTERÍSTICAS



100% 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°

