

# CASTELLO DI CORBARA ORZALUME



## PRODUTOR



Castello di Corbara



CRU

LAGO DI CORBARA



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

