

CASTELLO DI CORBARA

PALLIANUM CABERNET SAUVIGNON



PRODUTOR



Castello di Corbara



CRU

LAGO DI CORBARA



ITÁLIA



UMBRIA



2021

CARACTERÍSTICAS



100% CABERNET SAUVIGNON



12 MESES EM BARRICAS FRANCESAS

VINIFICAÇÃO

As vinhas estão localizadas no vinhedo Ponticello, a 116 metros de altitude, em um solo aluvial rico. A fermentação ocorre sob temperatura controlada, durante a qual se realiza a trasfega. Em seguida, o mosto é transferido para pequenas barricas de carvalho francês, onde estagia por 14 meses. Após o amadurecimento, o vinho estabiliza em garrafa por 6 meses em temperatura controlada.

VINHO DE BAIXA INTERVENÇÃO

7.500 garrafas por safra

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



PICANHA NA BRASA



OSSOBUCO



QUEIJOS
MATURADOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Pallianum Cabernet Sauvignon é um vinho intenso e aveludado, sabor persistente, com taninos elegantes, notas de frutas negras, especiarias e toques sutis de baunilha. Notas de herbáceo revelam-se. Não revela perazina.



14% teor alcoólico



16 C°

