

CASTELLO DI CORBARA PODERE IL CAIO



PRODUTOR



Castello di Corbara



CRU

LAGO DI CORBARA



ITÁLIA



UMBRIA



2023

CARACTERÍSTICAS



60% SANGIOVESE 40% MERLOT



5 MESES EM BARRICAS DA ESLOVÊNIA

VINIFICAÇÃO

As vinhas estão localizadas na parcela do vinhedo Il Caio, em um solo de origem pilocena, no topo de suaves colinas a 320 metros de altitude. Este antigo fundo marinho é rico em areia, depósitos marinhos, conchas e fósseis. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável por 15 dias sob temperatura controlada. Em seguida, o mosto permanece em contato com as borras por mais 2 meses antes de ser transferido para barricas de carvalho da Eslovênia, onde estagia por 5 meses. Por fim, estabiliza em garrafa por 3 meses em temperatura controlada.

VINHO DE BAIXA INTERVENÇÃO
20.000 garrafas por safra

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



FLAT IRON



Massas com
pomodoro



Queijos maturados

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Podere IL Caio é elaborado com um corte clássico da Itália Central, muito semelhante ao Chianti Clássico. É um vinho tinto de médio corpo com notas de frutas vermelhas maduras e retrogosto amadeirado que remete à canela.



13,5% teor alcoólico



16 C°

