

CAMPO DELLA FIERA ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC



CASTELLO DI
CORBARA



SAFRA: 2018

PRODUTOR: Castello di Corbara



Italia – Umbria – Provincia di Terni



50% Grechetto , 30% Trebbiano e 20% Malvasia



Vinificação:

A colheita das uvas é realizada no segundo decanato do mês de setembro. Após a colheita, baseada na perfeita maturação da uvas individuais, a vinificação ocorre em tanques de aço inoxidável sob uma temperatura controlada entre 15º - 18ºC. A fermentação dura por cerca de 20 a 25 dias. O mosto permanece em borras finas por 2 meses para adquirir aromas através no processo de *sur lies*. Segue por afinamento em garrafa por mais cerca de 2 meses antes de ser disponibilizado ao mercado.



De cor amarelo palha brilhante.



No nariz apresenta notas frescas, florealis e frutadas.



No paladar é agradável, equilibrado, o qual se sente as notas florealis e frutadas.



Acompanha tortas salgadas, frituras diversas, pratos de entrada mais delicados, queijos frescos e carnes brancas.



Sem madeira



9ºC



13%

