

CASTELLO DI CORBARA Lago di Corbara Cabernet Sauvignon DOC

Storia del Vino

Il Lago di Corbara Doc Cabernet Sauvignon della "Castello di Corbara" è frutto dell'assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon selezionate nel pregiato vigneto Ponticello. I terreni, di origine alluvionale, sono caratterizzati da una forte presenza di scheletro. La cura dei vigneti inizia sin dalle prime fasi fenologiche mantenendo sempre, in relazione all'andamento climatico, un equilibrio vegeto-produttivo. A maturazione, la raccolta viene effettuata per singolo appezzamento e per singolo clone. Anche la vinificazione e macerazione avviene separatamente per singolo appezzamento, in contenitori d'acciaio, per circa 15-18 giorni a temperatura controllata.

Completata la prima fermentazione ha seguito la fermentazione malo-lattica in piccoli fusti di rovere, dove permane per oltre 12 mesi effettuando solo un travaso di pulizia. Il vino viene affinato in bottiglia per 5-6 mesi prima della immissione nel mercato.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon in purezza.

Gradazione Alcolica: 13,5%.

Zona di Produzione: Collina - altitudine 110 m. s.l.m
esposizione sud sud-ovest.

Nome del Vigneto: Ponticello.

Tipologia del Terreno: Alluvionale, forte presenza di ciottoli.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato con 6-8 gemme.

Resa per Ettaro: Non superiore a 70 quintali/ettaro.

Vendemmia: Ultima decade di Settembre primi di Ottobre; raccolta a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La macerazione avviene per 12-15 giorni mediante follature del cappello.

Maturazione e affinamento: Il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese per un periodo di 12 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 5-6 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

Bottiglia: Borgognotta Seduction 75cl.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Profumo variegato con sentori di frutti di bosco a bacca rossa e prugna matura, sfumature erbacee, aromi di tabacco e vaniglia.

Sapore: Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi; avvolgente con retrogusto persistente.



Grazie anche al costante monitoraggio del microclima dei vigneti, dislocati su tutto il territorio aziendale di oltre 1000 ettari, la Castello di Corbara opera da sempre nel rispetto dell'ambiente garantendo la produzione di vini improntati alla massima genuinità.