

CASTELLO DI CORBARA Calistri Lago di Corbara DOC Sangiovese

Storia del Vino

Il Sangiovese Riserva doc (Sangiovese in purezza) nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto più antico della “Castello di Corbara”, coltivato a capovolto (stile Umbro-Toscano) e convertito in pochi anni a Guyot: il vigneto “Calistri”. Tale vigneto, situato proprio sopra il Castello, è dedicato alla produzione del vino “Calistri”. I terreni sono sciolti, ricchi di scheletro, tendenzialmente alluvionali. I vigneti, di oltre 30 anni di età, sono stati trasformati a guyot con una produzione che non supera i 50 quintali ad ettaro. La superficie dedicata è di 3,00 ettari e la produzione massima annuale è di 13000 bottiglie circa. Solo una vendemmia ottima permette la produzione di questo vino, in un numero molto limitato di bottiglie. La vinificazione e macerazione avviene in contenitori di acciaio per circa 15-18 giorni a temperatura controllata. Completata la prima fermentazione ha seguito la fermentazione malolattica in piccoli fusti di rovere da 225 litri dove permane per oltre 16 mesi effettuando solo un travaso di pulizia. Dopo l’imbottigliamento segue l’affinamento per circa 7-9 mesi prima della immissione nel mercato.

Uvaggio: Sangiovese in purezza.

Gradazione Alcolica: 13,5%.

Zona di Produzione: Collina - altitudine 250 m. s.l.m – esposizione a sud sud-ovest.

Nome del Vigneto: Calistri.

Tipologia del Terreno: Sciolto, Alluvionale.

Sistema di Allevamento: Guyot con 6-8 gemme.

Resa per Ettaro: Non superiore a 50 quintali /ettaro.

Vendemmia: II –III decade di Settembre; raccolta a mano con selezione delle uve.

Vinificazione: Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La fase di macerazione ha una durata di circa 15-18 giorni mediante follature del cappello.

Maturazione ed Affinamento: Il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese per un periodo di circa 16 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 7-9 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

Bottiglia: Borgognotta Seduction 75cl.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Profumi di viola, tabacco, con toni di liquirizia dolce.

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.

