



## CAMPO DELLA FIERA

Umbria IGT Sangiovese

### **Storia del Vino:**

Il Sangiovese Umbria IGT "Campo della Fiera" della Castello di Corbara è frutto dell'assemblaggio di uve con prevalenza di Sangiovese e presenza di Merlot e Cabernet Sauvignon. Gli appezzamenti sono situati a varie altitudini ed esposizioni. I terreni variano da medio impasto a sciolti. La conduzione dei vigneti durante le fasi fenologiche riveste grande importanza per il raggiungimento qualitativo della materia prima. A maturazione la raccolta viene effettuata per singolo appezzamento e per singola varietà. La vinificazione e macerazione avviene in contenitori d'acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata. Le uve sono vinificate separatamente per singola varietà ed appezzamento. Completata la prima fermentazione, ha seguito la fermentazione malo-lattica che avviene sempre in contenitori di acciaio. Il vino viene affinato in bottiglia per 2-3 mesi prima dell'immissione nel mercato.

**Uvaggio:** Sangiovese in purezza

**Gradazione alcolica:** 13%

**Zona di produzione:** Colline altitudine 150 -300 mt. Slm esposizione a sud sud-ovest.

**Nome del vigneto:** Poggio Noceto, Viavalle-

**Tipologia del terreno:** Da medio impasto a sciolto.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato con 6-8 gemme

**Resa per ettaro:** Non superiore a 80 ql./ettaro

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

**Vinificazione/Affinamento:** Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata 25°-28°C. La Macerazione avviene per 12-15 giorni mediante follatura del cappello. Fermentazione malo lattica in contenitori di acciaio. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 2 - 3 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

**Bottiglia:** Bordolese Standard 75 cl.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** Profumi delicati con sentori di viola e liquirizia selvatica

**Sapore:** Di buona morbidezza, armonico, giustamente tannico.

---

Grazie 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; ciò garantisce la produzione di vini improntati alla massima genuinità.