



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.