



CASTELLO DI CORBARA

De Coronis Lago di Corbara DOC Merlot

Storia del Vino

Il Lago di Corbara Doc Merlot Riserva della “Castello di Corbara” è ottenuto dalle uve Merlot dell’apprezzamento trascritto anticamente come “Villa de Coronis”, da cui prende il nome il vino e corrispondente all’attuale Podere Corone. I terreni sono di medio impasto, ricchi di scheletro. La produzione non supera i 40 quintali ad ettaro con una superficie dedicata di circa 5,00 ettari e la produzione massima annuale è di circa 18000 bottiglie. Solo un’ottima vendemmia permette la produzione di questo vino , in un numero molto limitato di bottiglie.

La vinificazione e macerazione avviene 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 da 5 ettolitri (Tonneaux), dove permane per oltre 16 mesi effettuando solo un travaso di pulizia. Affina in bottiglia per circa 7-9 mesi prima della immissione nel mercato.

Uvaggio: Merlot in purezza.

Gradazione Alcolica: 13,5%.

Zona di Produzione: Collina - altitudine 300 m. slm – esposizione sud sud-ovest.

Nome del Vigneto: De Coronis (Corone).

Tipologia del Terreno: Medio impasto, presenza di scheletro.

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

Resa per Ettaro: Non superiore a 40 quintali /ettaro.

Vendemmia: I –II 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 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 frutta matura, mora, ciliegia, con toni di vaniglia e pepe nero.

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.