

PODERE “IL CAIO”
Umbria IGT Sangiovese



Storia del Vino

Il Rosso IGT della “Castello di Corbara” è frutto dell’assemblaggio di uve Sangiovese e Merlot in preponderanza, con presenza di Cabernet Sauvignon e Montepulciano. 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 di 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; il vino viene successivamente trasferito in piccoli fusti di rovere “barriques” francesi ed in piccola parte in botti di slavonia, dove permane a maturare per 3-5 mesi.

Il vino viene affinato in bottiglia per 2-3 mesi prima dell’immissione nel mercato.

Uvaggio: Prevalenza di Sangiovese e Merlot, presenza di Cabernet Sauvignon e Montepulciano.

Gradazione Alcolica: 13%.

Zona di Produzione: Collina - altitudine 320 m. s.l.m – esposizione sud sud-ovest.

Nome del Vigneto: Podere “Il Caio”

Tipologia del Terreno: Sedimenti argillo/limosi, buona porosità. Presenza di scheletro calcareo (conchiglie).

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

Resa per Ettaro: Non superiore a 70 quintali.

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° ed i 28°C. La macerazione avviene per 12 – 15 giorni mediante follature del cappello.

Maturazione ed Affinamento: Il vino viene trasferito in barriques di legno francese (80%) ed una piccola quantità in fusti di rovere di slavonia (20%) per un periodo di 3-5 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 2-3 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

Bottiglia: Bordolese Vip 75 cl.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Profumi di frutta matura, speziato, prugna, castagna, tabacco.

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.