

# PODERE IL CAIO UMBRIA IGT SANGIOVESE MERLOT



SAFRA: 2023



Italia - Umbria - Terni



PRODUTOR: Castello di Corbara



60% Sangiovese e  
40% Merlot

CASTELLO DI  
CORBARA

4  
Grappoli  
B

2  
BICCHIERI  
GR

86/100  
IVDV

Da  
GSW

B: Bibenda

GR: Gambero Rosso

IVDV: I Vini di Veronelli

GSW: GUIDA SLOW WINE

## VINIFICAÇÃO:

SAFRA 2022 SAFRA 2022 SAFRA 2022 SAFRA 2022

As vinhas estão localizadas na parcela do vinhedo Il Caio, terreno da era pliocena, no topo de doces colinas situadas a 320 metros acima do nível do mar. Este terreno de fundos marinhos é dominado por uma forte presença de areias e depósitos marinhos com conchas e fósseis. A vinificação e maceração são realizadas em tanques de aço inoxidável por cerca de 12 a 15 dias sob temperatura controlada. Após a vinificação completa, o vinho é mantido em contato com as borras por mais 2 meses. Posteriormente o vinho é transferido para barricas de carvalho francesas e uma parte menor para barricas de carvalho da Slavonia por um período de 3 a 5 meses. Posteriormente estabiliza em garrafa durante 2 e 3 meses sob temperatura controlada entre 15 e 16°C.

## CARACTERÍSTICAS:



De cor vermelho rubi brilhante.



No nariz revela notas de frutas vermelhas maduras, especiarias, ameixas secas, castanha e tabaco.



No paladar é pleno, redondo, com taninos macios e retrogosto persistente.



Ideal no acompanhamento de embutidos, lasanha a bolonhesa, massas recheadas com carnes ao molho sugo, carnes grelhadas, queijos de média maturação.



Estágio em barricas de carvalho  
Francesas e da Slavonia  
por um período de 3 a 5 meses.



16-18°C



13,5%



IMPORTADORA  
**Italiamaís**  
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

SIGA A ITALIAMAIS NAS MÍDIAS SOCIAIS:



INSTAGRAM



FACEBOOK



LINKEDIN



TWITTER

BAIXE AQUI  
O CATÁLOGO  
COMPLETO

