

CALISTRI
LAGO DI CORBARA DOC
SANGIOVESE



Castello di Corbara - La Torre

CALISTRI

2018



CASTELLO DI
CORBARA®

CALISTRI
LAGO DI CORBARA DOC
SANGIOVESE

Il Sangiovese **DOC Calistri** (Sangiovese in purezza) nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto più antico della "Castello di Corbara", il vigneto Calistri, piantato nel 1972 e coltivato con l'antico metodo capovolto (uno stile Umbro-Toscano) che oggi è stato convertito in cordone speronato. La superficie dedicata è di 2,00 ettari e la produzione massima annuale è di 3000 bottiglie circa.

NOME DEL VIGNETO: Calistri

TERRENO: I vigneti crescono su un terreno collinare, a circa 250 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud/sud-ovest. I terreni sono sciolti, ricchi di scheletro, tendenzialmente alluvionali.

UVE: 100% Sangiovese. La vendemmia, che si svolge a mano selezionando i migliori grappoli, avviene nella seconda e terza decade di settembre, con una resa non superiore a 50 quintali ad ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La fase di macerazione ha una durata di circa 15-18 giorni. 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.

PERCEZIONI: Il colore è rosso rubino intenso e al naso spiccano profumi di viola e tabacco, con toni di liquirizia dolce. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi; avvolgente ed equilibrato con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento con piatti succulenti, bistecche alla fiorentina e formaggi ben stagionati.