

LAGO DI CORBARA DOC
CABERNET SAUVIGNON

LAGO DI CORBARA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CABERNET SAUVIGNON

2019



CASTELLO DI
CORBARA®

LAGO DI CORBARA DOC

CABERNET SAUVIGNON

Il Lago di Corbara DOC Cabernet Sauvignon è ottenuto unicamente da uve Cabernet Sauvignon selezionate nel pregiato vigneto Ponticello, in prossimità della cantina. I terreni, vicino al vecchio letto del fiume Tevere, offrono un substrato ottimo per l'espressione massima delle peculiarità del vitigno.

NOME DEL VIGNETO: Ponticello (zona alta)

TERRENO: I terreni, situati ad un'altezza di 116 metri sul livello del mare, sono di origine alluvionale, caratterizzati da una forte presenza di scheletro e ciottoli. L'esposizione del vigneto sud/sud-ovest fornisce la migliore garanzia di luce e sole alle uve, garantendo ogni anno una perfetta maturazione.

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La macerazione avviene per 12-15 giorni mediante follature del cappello. Successivamente il vino viene trasferito in piccoli fusti di rovere francese per un periodo di 12 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 5-6 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

PERCEZIONI: Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta estremamente variegato, con sentori di frutti di bosco a bacca rossa e prugna matura, sfumature erbacee, aromi di tabacco e vaniglia. Al palato risulta pieno e rotondo, con tannini morbidi. Il vino è avvolgente con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI: Consigliato in abbinamento a carne alla brace, piatti succulenti, spezzatini e formaggi ben stagionati.