

CALISTRI RISERVA
LAGO DI CORBARA DOC
SANGIOVESE



Castello di Corbara - La Torre

CALISTRI

2018



CASTELLO DI
CORBARA®

CALISTRI RISERVA
LAGO DI CORBARA DOC
SANGIOVESE

Il Sangiovese Riserva DOC (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.