

DE CORONIS RISERVA  
LAGO DI CORBARA DOC  
MERLOT



*Castello di Corbara - Le Torri*

DE CORONIS

2019



CASTELLO DI  
CORBARA®

**DE CORONIS**  
LAGO DI CORBARA DOC  
MERLOT

Il De Coronis è ottenuto esclusivamente da uve Merlot, raccolte nell'appezamento trascritto anticamente come "Villa de Coronis", corrispondente all'attuale "Podere Corone". Il vigneto, con le sue querce secolari, è un teatro naturale che mette in scena uno dei panorami più suggestivi della tenuta. Solo un'ottima vendemmia permette la produzione di questo vino, realizzato in un numero molto limitato di bottiglie.

**NOME DEL VIGNETO:** De Coronis (Podere Corone)

**TERRENO:** Le viti crescono su una dolce collina a 320 metri sul livello del mare. L'orientamento e la bella ventilazione del vigneto garantiscono la perfetta esposizione ai raggi del sole e una perfetta maturazione, lenta ed equilibrata dell'uva. Il terreno, una volta fondo marino, è a medio impasto, con presenza di scheletro, che conferisce al vino una spiccata mineralità.

**UVE:** 100% Merlot

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La fase di macerazione con le bucce ha una durata di 15-18 giorni. Segue l'evoluzione in fusti di rovere francese da 500 litri per 16 mesi e l'affinamento in bottiglia per circa 7-9 mesi.

**PERCEZIONI:** Il colore è rosso rubino intenso. Al naso spiccano profumi di viola, tabacco, frutti a polpa scura e liquirizia dolce. Al palato risulta fresco e rotondo con tannini morbidi ed avvolgenti. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia nera e spezie scure. Equilibrato con retrogusto persistente.

**ABBINAMENTI:** Il vino trova il suo perfetto connubio con piatti succulenti, spezzatino di cinghiale, selvaggina e formaggi stagionati.