

PODERE IL CAIO
UMBRIA IGT
SANGIOVESE MERLOT

2021

PODERE

IL CAIO®

SANGIOVESE MERLOT



CASTELLO DI
CORBARA®

PODERE IL CAIO
UMBRIA IGT
SANGIOVESE MERLOT

Il nome lega il vino all'antico podere Il Caio dove vengono allevati i vigneti che ne compongono il blend: Sangiovese e Merlot. La cura nella conduzione della vigna durante le diverse fasi fenologiche ha grande importanza per l'ottenimento della massima qualità delle uve. A maturazione, la raccolta viene effettuata per singolo appezzamento e per singola varietà. L'assemblaggio dei vini avviene poco prima dell'imbottigliamento.

NOME DEL VIGNETO: Il Caio

TERRENO: Gli appezzamenti sono adagiati sulla sommità di dolci colline, a 320 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud/sud-ovest. Il terreno, nel pliocene facente parte di fondali oceanici, è dominato da una forte presenza di sabbie e depositi marini con conchiglie e fossili.

UVE: 60% Sangiovese, 40% Merlot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione e macerazione avvengono in contenitori di acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata. A vinificazione completata, il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre due mesi, per acquisire profumi e bouquet per effetto della lisi dei lieviti. Il vino viene trasferito in barriques di legno francese ed una piccola quantità in fusti di rovere di slavia per un periodo di 3-5 mesi. L'affinamento in bottiglia ha una durata di 2-3 mesi in cantina termo-controllata a 15°-16°C.

PERCEZIONI: Il colore è rosso rubino. Ha profumi di frutta matura, spezie, prugna, castagna e tabacco. Al palato risulta pieno e rotondo, con tannini morbidi e retrogusto persistente.

ABBINAMENTI: Si abbina bene con salumi, lasagne e diversi tipi di pasta con sugo di carne, carne alla brace, formaggi di media stagionatura.