

PIANA GRANDE
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

2021

PIANA GRANDE



CASTELLO DI
CORBARA®

PIANA GRANDE

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

Piana Grande è il luogo in cui, alla fine del XIV secolo, durante le sanguinose lotte di potere, furono dati alle fiamme i vigneti di proprietà della famiglia dei Montemarte, conti di Corbara e sostenitori del Pontefice, per mano dell'avversa fazione ghibellina di Perugia. Dare questo nome all'Orvieto Classico Superiore è il riconoscimento che l'azienda vuole attribuire a questo storico prodotto che è testimonianza della millenaria cultura della coltivazione della vite in questa zona.

NOME DEL VIGNETO: Terzano

TERRENO: Il vigneto Terzano è situato sulla sommità della collina, ad un'altitudine di circa 340 metri sul livello del mare. Il terreno faceva parte di fondali marini in era pliocenica ed è composto da sabbie, fossili di coralli ed ostriche, conchiglie. La mineralità del suolo, la freschezza dei terreni e le escursioni termiche permettono di esaltare al massimo i profumi che le diverse varietà possono conferire al vino.

UVE: L'Orvieto Classico Superiore DOC, come da disciplinare, è frutto dell'assemblaggio di uve autoctone di cui, in preponderanza, Grechetto e Trebbiano (Procanico).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione avviene in contenitori di acciaio. Il vino viene mantenuto a contatto delle fecce fini per oltre 2 mesi per acquisire profumi e bouquet. Viene poi successivamente assemblato, imbottigliato ed affinato in bottiglia per circa 2 mesi prima dell'immissione nel mercato.

PERCEZIONI: Il colore è giallo paglierino. I profumi sono freschi floreali e fruttati, con tonalità di pesca bianca e albicocca. Grande la fragranza gustativa, aromatico e di equilibrata acidità.

ABBINAMENTI: L'abbinamento perfetto è con torte salate, fritti, primi piatti delicati, formaggi freschi, carni bianche.

