

THYBRIS

LAGO DI CORBARA DOC

SANGIOVESE

2019

THYBRIS



CASTELLO DI
CORBARA®

THYBRIS
LAGO DI CORBARA DOC
SANGIOVESE

Il Thybris nasce dall'idea di non disperdere ma addirittura potenziare le caratteristiche straordinarie delle uve di Sangiovese, impiantate nel vigneto che si affaccia sul Lago di Corbara. Il nome è un chiaro tributo alla vicinanza del vigneto al fiume Tevere, così importante nella storia e così determinante per le scelte vitivinicole dell'azienda.

NOME DEL VIGNETO: Viavalle

TERRENO: Gli appezzamenti sono situati ad un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare. Il vigneto è localizzato sul versante della collina che guarda verso il Lago di Corbara ed ha un'esposizione sud/sud-ovest. I terreni, prevalentemente alluvionali, sono ricchi di ciottoli fluviali.

UVE: 100% Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione e macerazione avvengono in contenitori di acciaio a temperatura controllata per 15-18 giorni. Per l'affinamento, il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove matura per 12 mesi. Il vino completa l'affinamento riposando per 5-6 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

PERCEZIONI: Di colore rosso rubino intenso, affascina con i suoi profumi di frutta matura e toni speziati di caffè e vaniglia, prugna, mammola, castagna, tabacco. Al palato risulta pieno e rotondo, i tannini sono morbidi. Avvolgente e con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI: Si combina alla perfezione con salumi, carne alla brace, piatti succulenti e formaggi ben stagionati.