

Cabernet d'Italia

Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.

La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.

CASTELLO DI CORBARA

Loc. Corbara 7 – 05018 – Orvieto (TR) - Tel. 0763 304035 - Fax 0763 304152

Sito: www.castellodicorbara.it - e-mail info@castellodicorbara.it



Da sinistra: gli enologi Dr. Franco Bernabei e Dr. Marco Bernabei, il produttore Avv. Fernando Patrizi, la responsabile della produzione Dr. Francesca Bernicchi durante la presentazione della cantina nell'evento organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier presso l'Hotel Parco dei Principi - Roma (19 gennaio 2009).



Cabernet Sauvignon “Lago di Corbara”

Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.

Notizie di produzione

Questo Cabernet è frutto dell'assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon selezionate nel pregiato vigneto Ponticello. I terreni di origine alluvionale, sono caratterizzati da una forte presenza di scheletro, incidendo positivamente per aromaticità, mineralità e fenolicità. La cura dei vigneti avviene senza traumi, ed a maturazione avvenuta, la raccolta viene effettuata per singolo appezzamento. La vinificazione e macerazione si effettua in contenitori d'acciaio ed a temperatura controllata. Le uve sono vinificate separatamente per singolo appezzamento. Completata la prima fermentazione segue la fermentazione malo-lattica in piccoli fusti di rovere, dove permane per oltre 12 mesi. Il vino viene affinato in bottiglia per 6-9 mesi prima della immissione nel mercato. Gradazione alcolica 13,5 – Resa 70 qli/h.

Notizie Organolettiche e Sensoriali

L'impatto visivo si manifesta con un rosso rubino intenso, integro e variegato nei colori. I profumi si distinguono per la loro struttura fruttata, da una vena speziata sottile e non invasive, e note di fieno, vaniglia e carruba matura nel finale olfattivo. In bocca domina l'uva e il corpo vinoso si presenta con un particolare gusto aromatico di buona fattura enologica che insieme alla componente minerale e fenolica lo rendono piacevole con un retrogusto distintivo e persistente.

E' un vino che, grazie alla sua piacevolezza ed equilibrio enologico, possiede una vasta abbinabilità.



Note: Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.