



## Campo Della Fiera

Produtor: Castello di Corbara

Um vinho italiano da região de Umbria, elaborado com a uva sangiovese, cortada em cabernet e merlot. Equilibrado, envolvente, gastronômico. Daqueles que pedem comida para mostrar ainda mais o seu potencial. Castello di Corbara trabalha com uma estrutura moderna, respeitando todos os processos de vinificação, desde o cultivo das uvas totalmente manual, realizada apenas nas horas mais frescas do dia até o estágio e envelhecimento em barricas de carvalho francês. Um vinho exuberante que em todas as safras recebe elogios da crítica inglesa da revista DECANter. Salute!!

### Terroir

**País:** Itália

**Região:** Umbria

**Uva:** 85% Sangiovese, 10% Merlot e 5% Cabernet Sauvignon

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** ...

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** De cor vermelho rubi brilhante.

**Olfativo:** No nariz apresenta notas de frutas vermelhas, violetas e alcaçuz.

**Gustativo:** No paladar é macio, equilibrado, envolvente e com sabor persistente nas notas encontradas no nariz.

**Harmonização:** Ideal no acompanhamento de embutidos, massas em geral, carnes grelhadas e queijos.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Produtor

O Castello di Corbara foi construído ainda na época do feudalismo (na Idade Média), que pertenceu a nobre família de Montemarte, passando ao longo do período para as mãos do Conde di Corbara, que fez do Castelo a sua própria residência (Sec XVII), transformando as suas terras fundiárias aos poucos em fazendas agrícolas modernas. A atual aparição da empresa agrícola Castello di Corbara é um reflexo fiel de um novo projeto que visa aumentar a produção de vinho, firme e apaixonadamente desejada pela família Patrizi, que em 1997 adquiriu essa propriedade.