

DE CORONIS RISERVA
LAGO DI CORBARA DOC
MERLOT



DE CORONIS
LAGO DI CORBARA DOC
MERLOT

Il De Coronis è ottenuto esclusivamente da uve Merlot, raccolte nell'appezzamento trascritto anticamente come "Villa de Coronis", corrispondente all'attuale "Podere Corone". Il vigneto, con le sue querce secolari, è un teatro naturale che mette in scena uno dei panorami più suggestivi della tenuta. Solo un'ottima vendemmia permette la produzione di questo vino, realizzato in un numero molto limitato di bottiglie.

NOME DEL VIGNETO: De Coronis (Podere Corone)

TERRENO: Le viti crescono su una dolce collina a 320 metri sul livello del mare. L'orientamento e la bella ventilazione del vigneto garantiscono la perfetta esposizione ai raggi del sole e una perfetta maturazione, lenta ed equilibrata dell'uva. Il terreno, una volta fondo marino, è a medio impasto, con presenza di scheletro, che conferisce al vino una spiccatissima mineralità.

UVE: 100% Merlot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve raccolte vengono vinificate a temperatura controllata tra i 25°-28°C. La fase di macerazione con le bucce ha una durata di 15-18 giorni. Segue l'evoluzione in fusti di rovere francese da 500 litri per 16 mesi e l'affinamento in bottiglia per circa 7-9 mesi.

PERCEZIONI: Il colore è rosso rubino intenso. Al naso spiccano profumi di viola, tabacco, frutti a polpa scura e liquirizia dolce. Al palato risulta fresco e rotondo con tannini morbidi ed avvolgenti. Si percepiscono sentori di prugna, ciliegia nera e spezie scure. Equilibrato con retrogusto persistente.

ABBINAMENTI: Il vino trova il suo perfetto connubio con piatti succulenti, spezzatino di cinghiale, selvaggina e formaggi stagionati.



CASTELLO DI
CORBARA