

CAMPO DE' MASSI

ROSSO LAGO DI CORBARA

*Denominazione di
Origine Controllata*



FREDDANO

Dal 1927



Vino ottenuto da uve provenienti da agricoltura biologica certificata dall'organismo di controllo QC&I - International Services Sas.

Luogo di produzione: Umbria, Lago di Corbara - Orvieto
Uvaggio: Merlot
Altitudine: 350 m s.l.m. ca.
Tipologia di terreno: medio impasto, sedimentario e calcareo-argilloso di origine marina
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: 3200 piante per ettaro
Età media delle viti: 15 anni
Vendemmia: prima metà di ottobre a conduzione manuale
Resa per ettaro: 70 q
Produzione: 6500 bottiglie ca.
Fermentazione alcolica: in acciaio inox per 15-18 gg. con macerazione sulle bucce
Affinamento: in acciaio inox e poi in bottiglia
Gradazione alcolica: 14% vol

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso, al naso fragrante e leggermente speziato, offre un bel profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio, evidenziando struttura e morbidezza. Il sorso deciso ed avvolgente, con tannini dolci, chiude con un finale fresco e fruttato, di buona persistenza. Un vino di facile beva, estremamente duttile negli abbinamenti.

ABBINAMENTI

Vino molto versatile, ideale per accompagnare antipasti di salumi e formaggi, primi piatti, carni e funghi.

Servire ad una temperatura di 16°C nel bicchiere da rosso.

Azienda Vitivinicola Freddano Srl
Loc. Fossatello - Orvieto - www.freddano.it