

FONTAURO

ROSSO RISERVA 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: seconda metà di settembre a conduzione manuale

Resa per ettaro: 32 q

Produzione: 3000 bottiglie ca.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox per 15-18 gg. in presenza delle bucce

Affinamento: in barrique di rovere da 225 l per 12 mesi e 15 in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol

CARATTERISTICHE

Affinato per 12 mesi in barrique, di colore rosso rubino profondo, al naso è ampio e ricco, e regala intensi ed eleganti aromi floreali ed erbacei, sentori di frutti di bosco, note speziate e sfumature balsamiche. In bocca il vino si distende con corpo pieno e tannini morbidi, avvolgendo il palato con eleganza su note fruttate. Finale armonico e persistente.

ABBINAMENTI

Si abbina benissimo a primi piatti complessi, carni rosse, arrostiti e cacciagione. Ottimo con formaggi stagionati o piccanti.

Servire ad una temperatura di 18°C nel bicchiere da grandi rossi.

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