

CASTELLO DI CORBARA LAGO DI CORBARA DOC



DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: UMBRIA

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50%VOL.

**VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON**

VINIFICAZIONE: BARRIQUES

PROFUMO: Profumi di frutta matura con toni speziati (caffè e vaniglia), prugna, mammola, castagna, tabacco.

SAPORE: Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi; avvolgente con retrogusto persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PRIMI PIATTI AL RAGU',
CACCIAGIONE, CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18

ALLERGENI: NO