

Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
*2013*



○  
Lm





Castello di Corbara

Az. Agr. Castello di Corbara Srl  
 Loc. Corbara, 7 - 05018 Orvieto (TR) - tel. 0763304035 fax 0763304055 - info@castellodicorbara.it - www.castellodicorbara.it  
 - Responsabili della produzione: Fernando Patrizi (Titolare), Franco e Marco Bernabei (Enologi), Francesca Bernicchi (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1997 - Vini prodotti: 8 - M: 200.000 - Ettari: 100 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☛: sì - ☜: sì

IL MIGLIOR VINO

Castello di Corbara Doc Lago di Corbara  
 Cabernet Sauvignon 2010 **90**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29



**Sensazioni:** il colore avvisa sulla statura della sua struttura, alta. Quindi sullo stato ossidativo: alta la sua residua fragranza. Segue il poderoso incipit olfattivo: la speziatura ma non solo. Vi sono speziature che si sovrappongono, altre che si affiancano,

cune, rarissime, che si fondono. Eccoci. Tale la polposità del frutto, la sua densa e opulenta maturità, la sua armoniosa rotondità d'assieme che ogni sorso è viva e polposa carezza. Tale poi la fragranza delle sue concentrate note di prugna, tale la sua congenita, tendenziale, glicerinosa dolcezza, tale infine la suadenza d'un rovere anch'esso cristallino, mai torrefatto o fumoso, che i nostri sensi di questo binomio (frutto/spesie) in questo vino avvertono, solo la più pura e avvolgente simbiosi. Un gran vino, dal rango alto e puramente bordolese.

**Informazioni:** ☞ - ☛: 09/08/12 - ☛: C - M: 20.000 - ☛: Cabernet Sauvignon

**Impressioni del produttore:** nostro padre si innamorò per primo di questa terra. Noi, proseguendo con lo stesso amore il suo lavoro, ci emozioniamo all'idea di essere riusciti a far esprimere anche al nostro Cabernet Sauvignon i sapori ed i profumi della terra di Corbara.

GLI ALTRI VINI

SANGIOVESE CALISTRI 2009 **IP: 89**

C: 32 - E: 28 - I: 29 - ☞ - M: 6.000 - ☛: Sangiovese

Le prime notizie storiche risalgono all'epoca romana, grazie al ritrovamento in azienda delle rovine del Porto di Pagliano alla confluenza fra il Tevere e il Paglia. Nel Medioevo l'azienda corrispondeva al feudo dei Conti di Montemarte. Lo stemma in pietra sull'antico portale del Castello di Corbara ed i dipinti ricordano lo splendore dell'azienda in quell'epoca. Da dieci anni l'attuale proprietà si è impegnata, con la collaborazione degli enologi Franco e Marco Bernabei, in un costante lavoro di valorizzazione aziendale.

CASTELLO DI CORBARA DOC LAGO DI CORBARA 2010 **IP: 88**

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☞ - M: 50.000 - ☛: Sangiovese 50%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Montepulciano 10%

DE CORONIS DOC LAGO DI CORBARA 2009 **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ☞ - M: 10.000 - ☛: Merlot

PODERE IL CAIO ROSSO UMBRIA IGT 2011 **IP: 86**

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☞ - M: 60.000 - ☛: Sangiovese 70%, Merlot 30%

ORZALUME 2010 **IP: 86**

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☞ - M: 6.000 - ☛: Grechetto 70%, Sauvignon 20%, Falanghina 5%, Greco di Tufo 5%

GRECHETTO PODERE IL CAIO 2011 **IP: 85**

C: 28 - E: 29 - I: 28 - ☞ - M: 24.000 - ☛: Grechetto

PODERE IL CAIO

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC 2011 **IP: 85**

C: 28 - E: 29 - I: 28 - ☞ - M: 24.000 - ☛: Grechetto 50%, Sauvignon 10%, Malvasia 20%, altri come da disciplinare 10%

Commento Conclusivo

Non solo rossi di grande fitezza e di armoniosa morbidezza di frutto dal Castello di Corbara, ottimi sono anche i suoi bianchi, con il Grechetto Podere Il Caio 2011, avvolgente, l'Orzalume 2010, fioreale e speziato, il Podere Il Caio Orvieto Classico Superiore Doc 2011 di grande suadenza gustativa che si rivelano fra i migliori delle rispettive denominazioni. Si diceva della potenza dei rossi, nel caso del Castello Di Corbara Doc Lago di Corbara 2010 e del De Coronis Doc Lago di Corbara 2009 di poderosa potenza speziata. Nel caso del Sangiovese Calistri 2009, di rara integrità ossidativa residua, d'impeccabile pulizia enologica esecutiva. Gran vino è infine il Castello di Corbara Doc Lago di Corbara Cabernet Sauvignon 2010. Solo nei gran cru di Pauillac la sua mora nera è d'analoga suadenza, potenza, eleganza e cremosa struttura. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87 (-0,14%); QOT: 7,37

Indici complessivi: C: 30,37 - E: 28,37 - I: 28,25