

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI
1.700 RISTORANTI

CASTELLO DI CORBARA

Loc. Corbara, 7 - 05018 Orvieto TR
Tel. 0763 304035 - Fax 0763 304055
www.castellodicorbara.it - info@castellodicorbara.it

Anno di fondazione: 1997 **Proprietà:** Fernando Patrizi
Fa il vino: Franco e Marco Bernabei **Bottiglie prodotte:** 200.000
Ettari vitati di proprietà: 100 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla A1 uscire al casello di Orvieto, quindi seguire la SS79bis fino a Corbara.

Un lago, quello di Corbara, con l'omonimo castello; un antico porto romano, quello di Pagliano, alla confluenza del Paglia e del Tevere; 12 vigneti posti a diverse altitudini, comprese tra i 100 e i 350 metri; 3 oliveti; in tutto oltre 1000 ettari che rendono unica e affascinante la tenuta della famiglia Patrizi. Egregia la versione del Calistri 2009, le cui uve provengono da un vigneto di circa 3 ettari, il più vecchio dell'azienda. Il vino, intrigante sia all'olfatto sia al gusto, regala piacevoli sensazioni e un lungo finale di ciliegia.

CALISTRI 2009

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 6.000 | Rubino. Raffinati sentori di viola, chiodi di garofano, noce moscata e più dolci note di cioccolato e cannella. Rotondo, equilibrato e dai fini tannini. 16 mesi in barrique. Tagliata al pepe rosa e rosmarino.

LAGO DI CORBARA CABERNET SAUVIGNON 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 100% | Gr. 13,5% | € 11 | Bottiglie: 20.000 | Rubino. Al naso confettura di mirtillo, viola, pepe della Jamaica. Buona struttura, sostenuta da freschezza e fini tannini, bilanciata da giusta nota alcolica. 12 mesi in barrique. Maiolino al mirto.

LAGO DI CORBARA MERLOT DE CORONIS 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 100% | Gr. 14% | € 13,50 | Bottiglie: 10.000 | Rubino. Confettura di mirtillo, pepe, macis, liquirizia e legno di sandalo si fondono a rosa ed erbe aromatiche. Fresco, dai tannini levigati e persistente. 16 mesi in legno. Spiedini di agnello e menta.

ORZALUME 2010

Grechetto 70%, Sauvignon 20%, Falanghina 5%, Greco 5% | € 8 | Dorato. Intrigante olfatto di nespola, albicocca, fiore di mandorlo con miele di acacia e nocciola tostata a corredo. Ottima freschezza, buona alcolicità e struttura. 5 mesi in legno. Paella con arancia e zafferano.

GRECHETTO PODERE IL CAIO 2011

€ 5 | Paglierino, sprigiona pesca, biancospino e mango. Al palato è fresco, gradevolmente morbido e segnato da una scia minerale. Acciaio. Lasagna fiori di zucca e ricotta.

LAGO DI CORBARA 2010

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%, Montepulciano 10% | € 9 | Rubino. Aromi di confettura di gelse, mirto, liquirizia e cenni vegetali compongono un fine quadro olfattivo. Decisa freschezza, ricca dote alcolica e moderata tannicità. Un anno in barrique. Cinghiale al ribes.

ROSSO PODERE IL CAIO 2011

Sangiovese 60%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 5%, Montepulciano 5% | € 6 | Rubino luminoso. Ciliegia, peonia e garofano trionfano al naso. Freschezza e adeguata tannicità emergono al palato. 5 mesi in barrique. Involtini di vitello, prosciutto cotto e salvia.

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE PODERE IL CAIO 2011

Grechetto 50%, Malvasia 20%, Sauvignon 10%, a.v. 20% | € 5 | Paglierino. Impatto olfattivo floreale ed erbaceo. Fresco, semplice e sapido. Acciaio. Orata al cartoccio.