

CORVO ROSSO


CORVO
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centrale e meridionale nelle provincie di Agrigento e Caltanissetta, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

VITIGNO - Uve a bacca rossa

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Di tipo misto, con presenza di una certa percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA - Da 50 a 350 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta (circa 4.000 piante).

CLIMA - Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido.

VENDEMMIA - A perfetta maturazione dalla II settimana di settembre alla I di ottobre.

VINIFICAZIONE - Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 6 - 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - In vasche di cemento e in grandi botti di ottima quercia.

AFFINAMENTO - Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino vivace.

PROFUMO - intenso, piacevole, complesso, fruttato di marasca e con note speziate.

SAPORE - pieno, equilibrato, morbidezza piacevole, sapido, e persistente.

GRADO ALCOLICO - 12,5% - 13,0% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccelle con la carne alla griglia, gli arrosti e i formaggi a media stagionatura.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 37,5 cl., 75 cl., 1.5 lt., 3 lt. e 5 lt.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1824.



Uve a bacca rossa.