

DUETTO FRAPPATO E SYRAH


CORVO
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia sud-orientale, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere

VITIGNO - Frappato - Syrah

TIPO - Rosso

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista tendente al calcareo

ALTIMETRIA - da 100 a 200 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera con 4.500 ceppi per ettaro.

CLIMA - Inverni miti, primavere ed estati calde e asciutte .

VENDEMMIA - Manuale, a perfetta maturazione (durante il mese di settembre a seconda della varietà)

VINIFICAZIONE - Diraspatura e macerazione tradizionali e separate per 4-7 giorni a 24° - 26° C e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

MATURAZIONE - Per 12 mesi in tini di cemento vetrificato

AFFINAMENTO - Dopo l'imbottigliamento 2 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.) per evolvere il bouquet

DEGUSTAZIONE

Colore - rosso rubino con riflessi violacei

Profumo - complesso, fruttato con note di viola

Sapore - ampio e vellutato con tannini morbidi e con persistenza aromatica

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

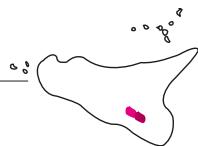
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ottimo come aperitivo, si accompagna ai primi piatti e secondi a base di carne e pesce saporito.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - È un vino da bersi preferibilmente entro due anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2010



■ Frappato

■ Syrah

