

IRMÀNA NERO D'AVOLA E FRAPPATO


CORVO
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia sud-occidentale. Il Nero d'Avola dall'entroterra nisseno, il Frappato nella provincia di Agrigento.

VITIGNO - Nero d'Avola e Frappato.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista tendente al calcareo.

ALTIMETRIA - da 100 a 250 metri s.l.m.

VIGNETI - Vigneto allevato a contro-spalliera con densità di ceppi per ettaro medio alta (oltre 4.000).

CLIMA - Insulare mediterraneo tendente al caldo arido.

VENDEMMIA - Uve raccolte a mano, a perfetta maturazione (a fine settembre e nei primi di ottobre a seconda della varietà).

VINIFICAZIONE - Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per tre giorni (Frappato) e per sei giorni (Nero d'Avola) a 24° - 28° C e assemblaggio dei vini a malolattica effettuata.

MATURAZIONE - Per almeno cinque mesi in tini di cemento vetrificato.

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

DEGUSTAZIONE

COLORE - rosso rubino intenso e brillante con lievi sfumature violacee.

PROFUMO - piacevoli sentori di rosa e marasca.

SAPORE - pieno, equilibrato, molto fruttato e di buona persistenza.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16° - 18° C.

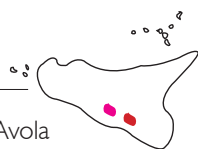
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Indicato con piatti di pesce saporito, pasta, carni bianche complesse o rosse semplici e formaggi mediamente stagionati.

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

DURATA - oltre tre anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2009.



■ Nero d'Avola

■ Frappato

