

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale

VITIGNO

Uve nere siciliane

TERRENO

Di tipo misto, tendente al calcareo

ALTIMETRIA

Da 100 a 250 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido



Uve nere siciliane

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosato brillante

PROFUMO

Ricco, fragrante ed elegantemente fruttato di piccoli frutti di bosco

SAPORE

Armonico, di buon corpo, vivace brioso e mediamente persistente

CORVO



TIPO

Rosè

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

Dalla seconda alla quarta settimana di Settembre

VINIFICAZIONE

Ad una breve macerazione a freddo delle bucce segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata nel rispetto del bouquet

MATURAZIONE

In acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

11,0% - 12,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad una larga varietà di cibi quali antipasti ricchi, primi, pesci e carni bianche

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro un anno

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1968



DUCA DI SALAPARUTA

CORVO