

## 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



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

# 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



# CORVO