

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale e centro-sud

VITIGNO

Nero d'Avola Biologico

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta

CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati calde e ventose



Nero d'Avola

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei

PROFUMO

Intenso, fruttato di marasca e lampone, complesso

SAPORE

Ampio e vellutato, buona la struttura e persistenza aromatica

IRMÀNA

NERO D'AVOLA BIO



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

DOC Sicilia

VENDEMMIA

Nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale con una equilibrata macerazione sulle bucce, segue una attenta fermentazione malolattica

MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

13,0 – 13,5% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi piatti saporiti, carni e formaggi mediamente stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Sino a due anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2022



CORVO

DAL 1824