

CORVO BIANCO


CORVO
DAL 1824

TERRITORIO DI ORIGINE - Colline della Sicilia centro-occidentale.

VITIGNO - Uve a bacca bianca.

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione mista.

ALTIMETRIA - Da 150 a 400 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta (4.000 piante).

CLIMA - Insulare, con inverni miti ed estati calde e asciutte.

VENDEMMIA - A perfetta maturazione dalla II alla IV settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura molto soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore inferiore al 60% sull'uva. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 17° C.

MATURAZIONE - A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale.

AFFINAMENTO - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino brillante con netti riflessi verdognoli.

PROFUMO - intenso, fruttato e mediterraneo.

SAPORE - fresco, brioso, morbidezza piacevole, armonico e di buon carattere.

GRADO ALCOLICO - 11,5% - 12,0% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Adatto come aperitivo. Si accompagna a minestre, legumi e verdure. Ottimo con gli antipasti e piatti di pesce in genere.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro uno o due anni al massimo.

FORMATI - Bottiglia da 37,5 cl e da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1824.



Uve a bacca bianca