

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità

VITIGNO

Uve siciliane a bacca nera

TERRENO

Di tipo misto a medio impasto

ALTIMETRIA

Superiore a 50 metri s.l.m.

VIGNETI

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

CLIMA

Mediterraneo tendente al caldo-arido



Uve siciliane a bacca nera



CORVO

TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

VENDEMMIA

A perfetta maturazione dalla seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Ad una fermentazione tradizionale con un'equilibrata macerazione sulle bucce segue un'attenta fermentazione malolattica

MATURAZIONE

Saggio blend di affinamento, Corvo Rosso nasce dall'incontro di vini che trascorrono almeno 10 mesi in legno di quercia, di rossi mitigati da fini in cemento vetrificato e di rossi intensi che conservano la loro spinta tannica in contenitori di acciaio

AFFINAMENTO

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

GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti saporiti, perfetto in abbinamento con carne e formaggi

MODO DI CONSERVAZIONE

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

DURATA

Oltre 4 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 37,5 cl; 75 cl; 1,5 L; 3 L; 5 L

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1824

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso rubino vivace

PROFUMO

Intenso, complesso, fruttato di marasca e note speziate

SAPORE

Armonica persistenza, riserva una piacevole morbidezza



DUCA DI SALAPARUTA



CORVO
DAL 1824