

## 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 contropalliera, 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