

# Corvo Riserva



## ANNATA

2020

## TIPO

Vino rosso Riserva

## DENOMINAZIONE

Sicilia Doc

## ZONA DI PRODUZIONE UVE

Sicilia centro meridionale

## UVE

Nero d'Avola

## ALTITUDINE

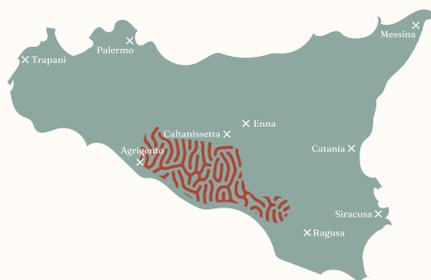
da 50 a 300 metri s.l.m.

## ANNATA METEOROLOGICA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera fresca con piogge tardive che hanno assicurato alla vigna una buona riserva idrica. Infatti, nonostante in estate siano state raggiunte temperature diurne molto elevate, la riserva idrica, il clima ventilato ed asciutto e un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, sono stati fattori determinanti per assicurare una perfetta maturazione delle uve ed una raccolta tardiva

## VENDEMMIA

Dalla prima alla quarta settimana di settembre



## VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene controllando la temperatura di fermentazione e la macerazione delle bucce per estrarne il potenziale aromatico e palatale costruito in vigna. Al termine della vinificazione, il vino riposa in vasche di cemento aspettando la fermentazione malolattica e arricchendosi sulla lisi dei lieviti di fermentazione

## AFFINAMENTO

La riserva di Nero D'Avola è un blend di affinamenti diversi che trascorrono almeno 2 anni in legno di quercia, altri maturano in tini di cemento vetrificato ed altri ancora conservano la loro spinta tannica in contenitori di acciaio. Dopo l'affinamento, trascorrono almeno un mese in bottiglia prima della commercializzazione

## Note di degustazione



### Colore

Rosso profondo con riflessi violacei



### Profumo

Ciliegia e amarena si fondono con sentori di tabacco e cioccolato fondente



### Sapore

Ricco e piacevolmente equilibrato tra struttura e freschezza



### Longevità del vino

oltre 3 anni



### Grado alcolico

Alcol 14% vol.



### Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a formaggi stagionati, primi succulenti e selvaggina



### Temperatura di servizio

14-16° C



### Prima annata prodotta

2020



### Formati

75 cl