

CORVO

DAL 1824

I classici | Corvo Rosa | Scheda tecnica

Corvo Rosa

ANNATA

2023

TIPO

Vino Rosato

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali

ALTITUDINE

Da 100 a 250 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Dalla seconda alla quarta settimana di settembre

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene nel rispetto del potenziale sviluppato in vigna dalle singole varietà interessate; questo permette un'attenta estrazione del profilo aromatico. Dopo lo scarico delle uve, avviene una piccola macerazione delle bucce necessaria per estrarre il colore che renderà rosa il nostro vino. Dopo la pressatura soffice delle uve, sarà il momento della fermentazione in cui il vino rimarrà a contatto con i propri lieviti per almeno 4 mesi, acquisendo spessore palatale e persistenza



Note di degustazione



Colore

Rosa con riflessi accesi e luminosi



Profumo

Dal profumo elegante e raffinato, con sentori floreali di violetta, fragolina selvatica e talco



Sapore

Il sorso è fresco ed elegante, di grande beva



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico

Alcol 11,5% vol.



Abbinamenti

Versatile a tavola, da provare con il classico trancio di tonno arrosto, con la pizza ai quattro formaggi o con gli spaghetti di soia con verdure



Temperatura di servizio

8-10° C



Prima annata prodotta

1968



Formati

75 cl

