

CORVO

DAL 1824

| classici | Corvo Bianco | Scheda tecnica

# Corvo Bianco

## ANNATA

2023

## TIPO

Vino Bianco

## DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

## TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

## VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali

## ALTITUDINE

Da 150 ai 400 metri s.l.m.

## VENDEMMIA

Da inizio agosto alla seconda settimana di settembre

## VINIFICAZIONE

Le vinificazioni per le varietà di uve interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna per estrarre quanto più possibile il carattere delle uve. Per ogni cultivar si adottano tecniche di pressatura, temperatura di fermentazione, rimontaggio e affinamento sui lieviti adeguati alla varietà e al potenziale agronomico dell'annata



## Note di degustazione



### Colore

Giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini



### Profumo

Dalla zagara alla ginestra, dal gelsomino ai fiori di campo, per poi passare alle note di pesca bianca melone giallo e susine



### Sapore

Il palato è avvolgente, piacevolmente fresco ed elegante, di buona persistenza



### Longevità del vino

2 anni



### Grado alcolico

Alcol 12% vol.



### Abbinamenti

Provalo in abbinamento a fettuccine al ragù bianco, frittura di paranza, formaggi giovani a pasta semidura (Fontina, Asiago, Bra), macco di fave



### Temperatura di servizio

8-10° C



### Prima annata prodotta

1824



### Formati

75 cl

