

OVERVO



8	200 ANNI
10	TERROIR CORVO
14	STORIA
16	TIMELINE
20	IL PATTO CON LA NATURA
28	I CLASSICI
36	RISERVA 200
40	NOVELLO
44	GLICINE
52	IRMÀNA
60	DUETTO
66	NOTE D'ARGENTO
76	CONTATTI

IL NUOVO
STILE
DI VITA
SICILIANO.
DAL 1824.





**Il nuovo stile di vita
siciliano secondo Corvo
è la fusione perfetta fra
le tradizioni del territorio e
le nuove abitudini del vivere
il presente.**

Dall'incontro tra il vecchio e il nuovo, tra il passato e il presente, Corvo trova un nuovo modo di interpretare il tipico stile di vita siciliano.

Le tradizioni diventano lo strumento con cui colorare la modernità, un valore aggiunto ai dolci ricordi del passato. Corvo ritrova le sue radici e le porta nel presente, rinnovandole e rivivendole in chiave contemporanea. Nell'anno del duecentesimo anniversario, Corvo si rinnova nell'identità visiva senza abbandonare i suoi valori di appartenenza territoriale e di storicità.

TERROIR CORVO

**Le nostre cantine storiche
si trovano a Bagheria, centro
nevralgico della produzione
e imbottigliamento di tutti
i nostri vini.**

Dire Corvo è dire Sicilia.

I nostri vini sono prodotti con uve che provengono da specifici areali selezionati per la loro vocazione vitivinicola, in tutto il territorio siciliano, noto nel mondo per essere caratterizzato da una intensa diversità climatica e paesaggistica.



 Areale uve bianche
 Areale uve rosse



CORVO
CASTELDACCIA
MARCHIO DEPOSITATO
ANNATA 1957
CASA VINICOLA
Duca di Salaparuta
PALERMO
1957 CONCORSO INTERNAZIONALE
MELBOURNE 1957
MINISTERO A. L. C. 1956
MELBOURNE 1957

CORVO
CASTELDACCIA
ANNATA 1957
CASA VINICOLA
Duca di Salaparuta
PALERMO
1957 CONCORSO INTERNAZIONALE
MELBOURNE 1957
MINISTERO A. L. C. 1956
MELBOURNE 1957

DAL 1824
CORVO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

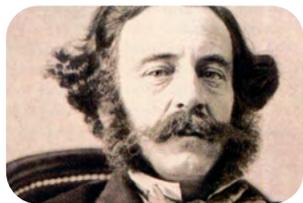
CORVO
CASTELDACCIA
ITALIA
CASA VINICOLA
Duca di Salaparuta
PALERMO
1957 CONCORSO INTERNAZIONALE
MELBOURNE 1957
MINISTERO A. L. C. 1956
MELBOURNE 1957
RISERVA

Dagli appezzamenti della Valle Corvo a Casteldaccia, nel 1824, inizia la storia di una delle realtà più longeve nel panorama vitivinicolo italiano: la Vini Corvo dei Duchi di Salaparuta.

Il Principe Giuseppe Alliata, guidato dalla passione e dalla voglia di cambiamento, vinificherà per la prima volta nella sua dimora a Bagheria le uve provenienti dai suoi vigneti di Casteldaccia, che daranno vita ai primi due vini: Corvo Bianco e Corvo Rosso.

La famiglia Alliata darà così il via al primo esempio di imprenditoria vinicola siciliana che di lì a poco avrebbe varcato i confini regionali, arrivando in Italia e approdando poi nei mercati esteri.





1844

La direzione dell'azienda vinicola passa da Giuseppe Alliata a Duca Edoardo di Salaparuta che, grazie al matrimonio con Felicita Lo Faso, ottiene in dote numerosi feudi e proprietà, tra cui quella che diventerà poi la prima vera e propria cantina di vinificazione, nella piazza di Casteldaccia, in provincia di Palermo.



1874

Edoardo, con l'enologo Jean Lagarde, impara i metodi vinicoli francesi e acquista il torchio a quattro bocche Mabile, che gli permette di estrarre la parte di mosto più pregiata. Nasce così Corvo Prima Goccia. Quell'anno, Corvo vende 100.000 bottiglie in Italia e all'estero, e il marchio viene registrato presso la Prefettura di Palermo.



1994

Nasce Corvo Glicine, un progetto innovativo per quegli anni, unico e di grande successo. Glicine nasce per incontrare il gusto di chi ricerca freschezza, armonia e spensieratezza nel calice. Vini caratterizzati da un'estrema piacevolezza e da un'intensità di profumi inconfondibili e frutto di un lavoro attento per ricreare l'armonia perfetta tra uve di qualità e innovazione.



2010

Nasce la linea dei varietali bio di Corvo, Irmàna: Nero d'Avola, Grillo e Frappato in purezza, dedicati a coloro che ricercano il sapore autentico e identitario del singolo vitigno.

NASCONO CORVO BIANCO E CORVO ROSSO



1824

La nascita di Corvo risale all'anno in cui Giuseppe Alliata approda nel mondo del vino. Impianta 1.000 barbatelle di zibibbo a piano Sant'Olive, partecipa alla sua prima vendemmia e vinifica le uve a Villa Valguarnera. Negli stessi anni, viene creata la prima enoteca a Palazzo Alliata, presso Piazza Bologni a Palermo, per la vendita e spedizione dei vini Corvo Rosso e Corvo Bianco.

LA FILLOSSERA IN EUROPA



1865

La fillossera arriva in tutta Europa ma Edoardo, grazie ai suoi numerosi studi e viaggi, riesce a salvare le sue coltivazioni in Sicilia importando la barbatella americana. Mentre nei dintorni la Fillossera distruggeva ogni pianta, i suoi vigneti continuavano a crescere rigogliosamente.

INTERVENTO REGIONE SICILIA



1964

L'azienda passa nelle mani della Regione Sicilia. Inizia il periodo della ristrutturazione, dopo la cessione della famiglia Alliata. La produzione passa da 150k a 750k bottiglie e Corvo comincia ad essere esportato, incrementando il suo fatturato dell'83%.

RISTRUTTURAZIONE CANTINE DI ASPRA



2004

Le cantine di vinificazione di Aspra vengono ristrutturate e dotate di impianti all'avanguardia per il trattamento delle uve, che mantengono intatti i profili organolettici delle varietà raccolte, garantendo inoltre un controllo costante su ogni fase della produzione.

200 ANNI DI CORVO



2024

Corvo raccoglie la sua duecentesima vendemmia e si propone sul mercato con un logo nuovo che ritorna alle origini ma che volge lo sguardo al futuro. La R del marchio si arricchisce come nelle prime etichette storiche e il nuovo logo prende forma in una versione contemporanea, che vede lo stemma ridisegnato e colorato.

PASSIONE DI FAMIGLIA

NASCE CORVO PRIMA GOCCIA

NASCE CORVO GLICINE

LINEA VARIETALI BIO DI CORVO



BAL NEVE
CORVO
VINO DA TAVOLA
CORVO

IL PATTO CON LA NATURA



“Cra-cra” è il suono della nascita di Corvo, che risale al 1824, anno in cui Giuseppe Alliata di Villafranca raccoglie i frutti della prima vendemmia nei suoi appezzamenti di Contrada Corvo a Casteldaccia.

La tradizione popolare narra che il nome “Corvo” sia nato da un patto stretto fra un uomo e un volatile gracchiante e chiassoso che disturbava i contadini impegnati nella raccolta delle uve. Secondo la leggenda, in cambio del suo silenzio, il Corvo strinse un patto con l'uomo chiedendo che la contrada prendesse il suo nome.

Fu infatti per questo aneddoto e per il nome della contrada, che Giuseppe Alliata, nel 1824, decise di chiamare la sua azienda “Corvo”. Una storia che dura da 200 anni.

Per Corvo la sostenibilità non è solo un valore ma un credo, è un impegno quotidiano per migliorare l'ecosistema ambientale e sociale che ci circonda.



01 SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Generare una crescita duratura degli indicatori economici e di reddito per il sostentamento e il benessere dei dipendenti, dei conferitori e fornitori è uno degli obiettivi primari dell'azienda. La riduzione di sprechi, l'ottimizzazione dei processi industriali e il controllo puntuale dell'utilizzo delle risorse energetiche permettono all'azienda di utilizzare al meglio le proprie potenzialità, impattando positivamente non solo sull'aspetto economico ma anche su quello ambientale. Corvo è un'azienda che oggi è sinonimo di stabilità, affidabilità e punto di riferimento per tutti i partner commerciali.

02 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Attraverso il suo Patto con la Natura, Corvo si impegna nel perseguire pratiche sostenibili, che rispettino e salvaguardino l'ecosistema all'interno del quale opera e in cui affonda le proprie radici. La qualità dei prodotti Corvo deriva dall'estrema attenzione e cura che agronomi

e tecnici mettono in ogni step produttivo. I processi aziendali sono costantemente monitorati e ottimizzati, al fine di ridurre sprechi e consumo delle energie non rinnovabili.

03 SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Corvo vive in ogni lavoratore che fa parte, direttamente o indirettamente, dell'azienda. Dal 1824, il testimone dell'etica e della passione per il proprio territorio è stato passato di generazione in generazione, tenendo come punto cardine della propria missione la qualità sempre alta e imprescindibile dei prodotti Corvo. Oggi Corvo si identifica in tutte le professionalità che compongono l'organigramma aziendale, con grande attenzione alla loro salute, la loro sicurezza sul lavoro e i benefit aziendali a disposizione del dipendente sono stati estesi all'intero nucleo familiare.

Corvo è la prima azienda in Sicilia ad avere ottenuto entrambe le certificazioni.

V.I.V.A

La Certificazione V.I.V.A. (La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia) di Organizzazione valuta la sostenibilità ambientale e le conseguenze delle nostre attività sul territorio, dal punto di vista della tutela della biodiversità, della salvaguardia e della valorizzazione del paesaggio, per la comunità, in termini di conseguenze sociali ed economiche. Abbiamo scelto V.I.V.A. perché ci pone degli obiettivi di miglioramento costanti, dichiarati e monitorati dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Una scelta che ci porta a misurare e migliorare le prestazioni, instaurando un circolo virtuoso dal quale conseguono innumerevoli benefici per tutti.

EQUALITAS

Abbiamo scelto lo standard Equalitas per dimostrare il nostro impegno nel perseguire pratiche sostenibili e per avere uno strumento di comunicazione e racconto immediato, trasparente ed autorevole verso i consumatori.





ICLASSICI

Dal 1824, lo stile
di vita siciliano

Dal 1824 rappresentano lo stile di vita siciliano. Adatti per un consumo quotidiano a tavola, sono i vini che si abbinano alle ricette di tutta Italia.



CORVO ROSSO

«Il nostro rosso dal carattere siciliano dal 1824»

Corvo Rosso è simbolo di un gusto tradizionale e trasversale su tutte le generazioni. Dal sorso succulento e piacevolmente fresco, è il compagno ideale per la tavola tradizionale di tutta Italia.

ABBINAMENTI

-  Tartare di Scottona
-  Caponata di pesce spada
-  Formaggi di lunga stagionatura
-  Pasta alla norma

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





CORVO BIANCO

«Il bianco fresco,
dai profumi
mediterranei»

Corvo Bianco è un vino fresco, dal sapore e dai profumi mediterranei che sposa i piatti sia della cucina italiana che internazionale.

ABBINAMENTI

-  Pollo alle mandorle
-  Spaghetti con le vongole
-  Formaggi a pasta molle come robiola
-  Trofie al pesto di basilico

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





CORVO ROSA

«L'eleganza del Rosa in un vortice di freschezza»

Caratterizzato da spiccati sentori floreali, Corvo Rosa conquista per la sua versatilità ed è ideale in abbinamento a piatti semplici ma saporiti.

ABBINAMENTI

-  Faraona alla cacciatora
-  Tartare di tonno
-  Formaggi a pasta semidura
-  Torta salata con ricotta e spinaci

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali



RISERVA

Dalla grande struttura,
il rosso per i palati esigenti

Per i suoi 200 anni, Corvo si regala una Riserva DOC Sicilia. Un progetto enoico nato da uve autoctone di Nero d'Avola coltivate nella Sicilia centro meridionale.

Un percorso di filiera dalla vigna alla bottiglia, dove ogni fase enologica mira alla qualità organolettica.



CORVO RISERVA

«Il rosso per i palati esigenti»

Dalla corretta attesa di maturità dell'uva si creano le fondamenta per un grande rosso di carattere, che trova la sua espressione migliore in una lunga macerazione delle uve che accompagna la fermentazione di un vino con un tenore alcolico di 14 %vol.

ABBINAMENTI

 Primi succulenti e selvaggina

 Formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Nero d'Avola



NOVELLO

Il giovane Corvo

Un assaggio di futuro, per chi ama
la freschezza nel calice.



NOVELLO

«Termina la vendemmia e arriva Corvo Novello»

Carico di profumi di marasca, è un assaggio di futuro delle terre siciliane, dove crescono e si alimentano i nostri sogni.

ORGANOLETTICA



Decise note di marasca, frutti di bosco, mora e gelsi neri

MODALITÀ DI CONSUMO



Servito fresco è ideale per un aperitivo, da abbinare a pasti leggeri e finger food

TEMPERATURA DI SERVIZIO



12-14 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà autoctona



GLICINE

Intramontabile freschezza

I vini per tutte le occasioni
conviviali, dalla beva fresca
e dai profumi mediterranei.



GLICINE BIANCO

«Il bianco intrigante e contemporaneo, ricco di profumi e sapori mediterranei»

È il vino bianco che, da generazioni, rappresenta la freschezza del sorso vivace e leggero. Perfetto per chi desidera un vino in momenti di spensieratezza, senza mai rinunciare alla qualità.

PERFETTO PER

-  Una giornata al mare
-  Per un party con amici
-  Per il pranzo della domenica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

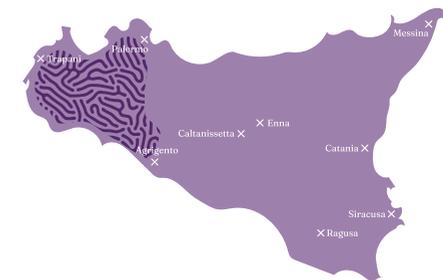
 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





GLICINE ROSSO

«Dal sorso fresco e vivace, un rosso equilibrato»

Il rosso giovane, fruttato e mediterraneo, per gli amanti dei vini dal sorso immediato, da condividere in occasioni di spensierata quotidianità. Profumi intensi di frutta rossa, note di ciliegia ed amarena unite a sfumature di viola e rosa.

PERFETTO PER

-  Una grigliata in compagnia
-  Aperitivo conviviale
-  Pizza e film

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





GLICINE ROSA

«Il rosato fresco e brioso, versatile ed elegante, dal profumo di piccoli frutti rossi»

Il compromesso fra la freschezza del bianco e la struttura del rosso, il rosato di Glicine è perfetto per gli abbinamenti più estrosi nei momenti da condividere con gli amici.

PERFETTO PER



Un calice di vino al tramonto



Un pic-nic all'aria aperta



Sushi e film

TEMPERATURA DI SERVIZIO



8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali



IRMÀNA

L'espressione autentica
della Doc Sicilia

Per chi cerca i sapori autoctoni
nel calice. Il varietale bio dal
carattere identitario.



IRMÀNA BIO GRILLO

«Dal palato
ampio, fresco
e persistente»

Prodotto da uve Grillo in purezza, è il vitigno siciliano per eccellenza, per chi desidera trovare nel calice le caratteristiche del frutto e i sentori di macchia mediterranea. Ampio e fresco al palato, è perfetto per accompagnare la cucina tradizionale.

ABBINAMENTI

-  Piatti a base di pesce
-  Carni bianche
-  Sformato di verdure

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

UVE

Grillo biologico





IRMÀNA BIO NERO D'AVOLA

«Un sorso vellutato e armonico
che unisce aromi di frutta rossa
in un gusto avvolgente»

Il Nero d'Avola Bio di Corvo racconta la storia della Sicilia e del suo territorio. Porta nel calice i sentori del vitigno autoctono a bacca rossa, che è ambasciatore del nostro terroir in tutto il mondo. Armonico e vellutato, unisce aromi di frutta rossa in un gusto avvolgente.

ABBINAMENTI



Piatti a base di carni rosse



Formaggi mediamente stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO



14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Nero d'Avola biologico





IRMÀNA BIO FRAPPATO

«Il palato fresco del Frappato regala grande morbidezza e persistenza aromatica»

Il suo palato fresco regala grande morbidezza e persistenza aromatica. Al naso spiccano sentori di fragolina di bosco, tipici di questo vitigno. Da provare leggermente più fresco per gli aperitivi estivi.

ABBINAMENTI

-  Piatti di pesce saporito
-  Piatti di carne
-  Formaggi mediamente stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Frappato biologico



DUETTO

Dal carattere vivace, esuberante, di grande freschezza, Duetto nasce dall'incontro di due elementi fondamentali: passione e qualità

Sono adatti ad un consumo informale, si abbinano a formaggi stagionati e a primi gustosi.



DUETTO ROSSO

«Un rosso che regala
un palato avvolgente
e una beva fresca»

Dalla frutta rossa all'amarena,
ai sentori di tabacco e spezie, è
un rosso che regala un palato
avvolgente e una beva fresca.

Il vino adatto ad un pasto saporito,
semplice e leggero.

ABBINAMENTI

-  Grigliata di carne rossa, pasta al forno
-  Formaggi mediamente stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

-  14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





DUETTO BIANCO

«**Armonico e caratterizzato da interessanti note di pesca bianca e susina**»

Nasce nei territori della Sicilia occidentale. Con un finale lungo, ha un carattere interessante che ben si abbina ai piatti della cucina mediterranea.

ABBINAMENTI

-  Insalata di mare, piatti mediterranei
-  Verdure in pastella

TEMPERATURA DI SERVIZIO

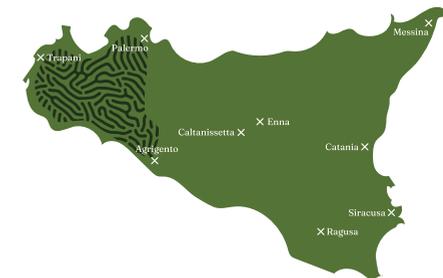
 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali



NOTE D'ARGENTO

Dal carattere siciliano e dalla
grande freschezza e versatilità

Note d'Argento è l'incontro di
differenti vitigni che danno vita a
tre vini dal carattere siciliano.



NOTE D'ARGENTO ROSSO

«Austero e complesso,
elegante e persistente»

Note d'argento rosso è l'unione del Frappato e del Syrah, varietà autoctone e internazionali, che insieme danno vita a un vino elegante e strutturato, che regala una beva complessa e avvolgente, dai sentori di prugna e amarena selvatica.

ABBINAMENTI

-  Carni rosse e arrosti, primi al ragù
-  Formaggi mediamente stagionati
-  Grigliate di verdura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

-  14-16 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Frappato e Syrah





NOTE D'ARGENTO BIANCO

«Palato equilibrato, buona complessità e freschezza»

Dall'incontro tra Grecanico e Viognier, nasce un bianco dal palato equilibrato che non rinuncia ad una buona complessità e freschezza. Le sue uve vengono coltivate nell'area occidentale della Sicilia.

ABBINAMENTI

-  Piatti della cucina mediterranea
-  Formaggi semistagionati
-  Carni bianche e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

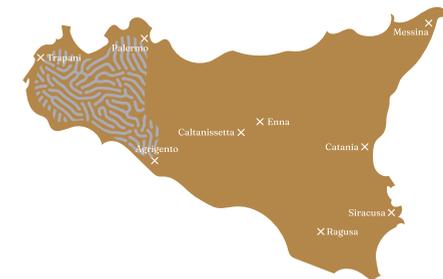
 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

UVE

Grecanico e Viognier





NOTE D'ARGENTO ROSA

«Toni di rosa tenue con riflessi accesi e luminosi»

Il rosato di Note d'argento si distingue per i suoi delicati toni di rosa tenue con riflessi accesi e luminosi. Dai sentori di fragolina selvatica, che si integrano a note floreali di violetta e rosa, è la scelta ideale per un fresco aperitivo, da abbinare ad antipasti di mare o a formaggi poco stagionati.

ABBINAMENTI

-  Antipasti di mare, Cus cus di pesce
-  Formaggi mediamente stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

 8-10 °C

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

UVE

Varietà siciliane autoctone ed internazionali





CORVO
DAL 1824
CORVO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CORVO
DAL 1824
CORVO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CORVO
DAL 1824
CORVO
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Contatti

CANTINA

Corso Baldassare Scaduto 74
90011 - Bagheria (PA)
(+39) 091945252

info@vinicorvo.it

MARKETING

marketing@vinicorvo.it



Palermo

Bagheria

