

CORVO

DAL 1824

| classici | Corvo Bianco | Scheda tecnica

Corvo Bianco

ANNATA

2024

TIPO

Vino Bianco

DENOMINAZIONE

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

