

CORVO

DAL 1824

I classici | Corvo Rosso | Scheda tecnica

Corvo Rosso

ANNATA

2023

TIPO

Vino Rosso

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane Indicazione Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone ed internazionali

ALTITUDINE

Superiore a 50 s.l.m.

VENDEMMIA

Dalla terza settimana di agosto fino alla quarta di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni rispettano il potenziale aromatico sviluppato dalle uve dopo un anno di lavoro in vigna. Per tale ragione, ogni varietà viene lavorata con temperature di fermentazione, macerazione delle bucce, rimontaggi e délestage adatti. Al termine della vinificazione, il vino riposa in vasche di cemento aspettando

la fermentazione malolattica e arricchendosi sulla lisi dei lieviti di fermentazione

AFFINAMENTO

Saggio blend di affinamento, Corvo Rosso nasce dall'incontro di vini che trascorrono almeno 10 mesi in legno di quercia, di rossi mitigati da tini in cemento e di rossi intensi che conservano la loro spinta tannica in contenitori di acciaio



Note di degustazione



Colore

Rosso intenso con riflessi violacei



Profumo

Note di marasca, ciliegia e prugna ben integrate alle note di tabacco, crema pasticceria, cannella e pepe nero



Sapore

All'assaggio si presenta ricco ed elegante, il sorso è succulento ma con una piacevole freschezza che gli conferisce grande beva



Longevità del vino
oltre 3 anni



Grado alcolico

Alcol 13,5% vol.



Abbinamenti

Provalo in abbinamento a tartare di scottona, caponata di pesce spada, gnocchi al gorgonzola, zuppa di legumi



Temperatura di servizio

14-16 °C



Prima annata prodotta

1824



Formati

75 cl

