

CORVO
DAL 1824

Note D'Argento | Rosa | Scheda tecnica

Note D'Argento Rosa

ANNATA

2024

TIPO

Vino rosato

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane IGT

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone
e internazionali

ALTITUDINE

Da 50 a 300 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Terza settimana di agosto fino alla
quarta di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni in rosato per le varietà interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna. All'arrivo delle uve in cantine avviene una breve macerazione delle bucce per estrarre il colore. A seguire si procede con la pressatura soffice e la fermentazione del mosto in vasche d'acciaio. Al termine della fermentazione il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 4 mesi prima di andare in bottiglia.



Note di degustazione



Colore

Rosa, con riflessi accesi e luminosi.



Profumo

Al naso gli aromi floreali di violetta e rosa selvatica si intrecciano a sentori di fragolina selvatica e talco



Sapore

All'assaggio si presenta elegante, il sorso è fresco e di grande beva



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico

Alcol 11,5% vol.



Abbinamenti

Ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto in abbinamento ad antipasti di mare, cuscus di pesce e verdure, ottimo anche in abbinamento a formaggi poco stagionati bruschette e tapas



Temperatura di servizio

10-12° C



Prima annata prodotta

2022



Formati

75 cl

Note D'Argento Rosa

Dall'incontro di due diversi vitigni, il Grecanico e il Viognier, nasce un bianco dal palato equilibrato che non rinuncia ad una buona complessità e freschezza.

 750 ml

Bott. Height (mm)	Bott. Ø	Net. Weight (kg)	N. Bottle per case	Gross Weight (kg)	Size (LxPxH)	N. Row per pallet	Case per row pallet	N. case per pallet
293	74,8	0,36	6	6,95	235x155x301	5	25	125