

CORVO GLICINE BIANCO

КОРВО ГЛИЦИН БЪЯНКО



Вино белое полусухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: местные сицилийские с ярко выраженными ароматами

Содержание алкоголя: 10,5%

Объем производства: 1 500 000 бутылок

Количество сахара: 12 г/л



Corvo – это легендарный бренд, стирающий границы между поколениями, странами и языками. Это сицилийская классика вот уже 200 лет выражающая географические и климатические особенности острова.

Накопленный за годы опыт позволяет подбирать каждому сорту наиболее подходящее местоположение. Производство вина осуществляется на базе двух виноделен (принадлежащих Duca di Salaparuta): ферментация в Аспра, а выдержка вин в Кастельдачча, близ Палермо.

Легенда гласит, что когда-то среди виноградников Кастельдачча жил злой ворон, тревоживший местных крестьян-виноградарей. Однажды крестьяне обратились к монаху за помощью, и он посоветовал им преподнести ворону ценный дар. Монах договорился с вороном, что в обмен за его хорошее поведение крестьяне сделают портрет и имя ворона символами доброты. Так этот район стал известен под названием Корво («ворон»), и именно здесь родились одноименные всемирно известные итальянские вина.

Терруар:

Виноградники центральной и западной Сицилии, близ Трапани, на высоте более 350 метров, на смешанных, преимущественно песчаных почвах.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается с конца августа по 3 неделю сентября. Ягоды мягко давят в горизонтальном мембранном прессе, из которого отбирается менее 55% сока. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 16° С., брожение прерывается понижением температуры, чтобы сохранить чуть больше остаточного сахара в вине.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-желтый, с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Яркий фруктовый, душистый, ноты сладких тропических фруктов.

Вкус: Легкий, свежий, живой, фруктовый, с приятным сладковатым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива и с закусками, легкими салатами, морепродуктами, рыбой и тушеными овощами. Температура подачи: 8-10°С.