

CORVO ROSSO

КОРВО РОССО



Вино красное сухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: Неро д'Авола, Пиньятелло и Нерелло Маскалезе

Содержание алкоголя: 12,5%

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 в центральной и восточной провинции Агриженто и Кальтаниссетта, на смешанных почвах, преимущественно известняковых, на высоте 50-350 метров.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается с середины сентября по начало октября. Ферментация на кожице длится 6-8 дней, затем легкий отжим и малолактическая ферментация. Вино выдерживается 10 месяцев в больших дубовых бочках, и еще 2 месяца в бутылках при постоянной температуре в погребах хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново-красный с гранатовыми отблесками.

Аромат: Интенсивный, сложный, фруктовый, с нотами черешни.

Вкус: Полнотелое, хорошо сбалансированное вино, с мягкими танинами и долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясными блюдами, например, жаркое, а также со сырами средней выдержки. Температура подачи: 12° - 14° С.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'12 – 86 баллов;

Wine Spectator'12 – 86 баллов.