

CORVO GLICINE ROSSO КОРВО ГЛИЦИН РОССО



Вино красное полусухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: 90% Неро д'Авола, 10% Фрапшато

Содержание алкоголя: 12%

Количество сахара: 9 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, в провинции Агридженто и Кальтаниссетта, на высоте 100-250 метров, на смешанных почвах, с высоким содержанием известняка.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается с конца сентября по начало октября. Алкогольное брожение и ЯМБ проводится в стальных чанах, затем следует ассамбляж двух сортов. Вино выдерживается 5 месяцев в больших чанах и 2 месяца в бутылках при контролируемой температуре.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рубиново-красный с гранатовыми отблесками.

Аромат: Интенсивный, сложный, фруктовый, с нотами черешни и лепестков роз.

Вкус: Полный, сбалансированный, полного тела, с долгим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к рыбе, различным мясным блюдам, не очень острым сырам, пицце и даже суши. Температура подачи: 17° - 18° С.