

CORVO ROSA

КОРВО РОЗА



Вино розовое полусухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: 100% Неро д'Авола

Содержание алкоголя: 12,5%

Остаточный сахар: 7,8 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 Dusa 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 расположены в центральной и западной Сицилии, в провинции Трапани, на высоте 100-250 метров. Почвы бедные, смешанные, преимущественно известняковые.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Ягоды мягко давят, затем проводится 12-часовая мацерация на кожице. Ферментация при контролируемой температуре : 17° - 18° С, с последующей выдержкой до февраля. Вино еще несколько месяцев выдерживается в бутылках при постоянной температуре в погребах хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий розовый.

Аромат: Богатый аромат клубники, земляники и барбариса.

Вкус: Сбалансированный, с хорошим телом. Средней продолжительности ягодное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходит к разнообразным закускам, салатам, рыбе и блюдам из белого мяса. Температура подачи: 12° - 14° С.