

CORVO BIANCO

КОРВО БЬЯНКО



Вино белое сухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорт винограда: Инзолия и Греканико

Содержание алкоголя: 11,5%



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 расположены на холмах центральной и западной Сицилии, на высоте 150-400 метров, на смешанных почвах.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную со 2 по 4 неделю сентября. Ягоды мягко давят в горизонтальном мембранном прессе, из которого отбирается менее 60% сока. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 17° С., в них же вино выдерживается до весны. Дополнительная выдержка 2 месяца в бутылках в прохладных погребах хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-желтый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Выразительные ноты белых фруктов, с тонкими оттенками средиземноморских трав.

Вкус: Свежий, живой, фруктовый, с небольшой кислотностью, гармоничный, сухой и хорошо сбалансированный.

Гастрономические рекомендации:

Подходит для сопровождения супов, бобовых и овощных блюд, прекрасно с закусками и рыбными блюдами. Температура подачи: 8-10°С.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast'13 – 85 баллов.