

CORVO PINOT GRIGIO

КОРВО ПИНО ГРИДЖИО



Вино белое сухое

Категория: Sicilia IGT

Сорт винограда: Пино Гриджио

Способ сбора урожая: полностью ручной

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 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 вручную в первой половине сентября. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 17° С.. Дополнительная выдержка 2 месяца в бутылках в прохладных погребах хозяйства.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый, с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Деликатный, со сложными фруктовыми и цветочными нотами, с доминирующим яблоком, белым персиком, жасмином и миндальным финалом.

Вкус: Мягкий, богатый, с приятной кислотностью.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к легким салатам, морепродуктам, сырам, блюдам азиатской кухни и пасте. Температура подачи: 10-12°С.