

CORVO NOTA ITALIANA

КОРВО НОТА ИТАЛЬЯНА



Вино красное полусухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: Неро д'Авола, Сира

Содержание алкоголя: 12-12,5%



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 расположены на холмах центральной и юго-западной Сицилии, на высоте 150-400 метров на смешанных почвах с преобладанием известняка. Средняя плотность посадки – 4000 кустов/га.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную с конца августа до середины сентября. Ягоды мягко давят в горизонтальном мембранном прессе для того, чтобы сохранить все ароматические вещества. Для сорта Сира применяется предварительная холодная мацерация на кожице. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 17° С, в них же вино выдерживается до весны. Далее вино дополнительно выдерживается около 2 месяцев в бутылках в прохладных погребах хозяйства при температуре 15-16° С.



Органолептические характеристики:

Цвет: рубиново-красный с пурпурными отблесками.

Аромат: яркий, интенсивный, фруктовый, с нотами вяленой вишни, сливы и пряными нюансами

Вкус: приятный, сбалансированный, среднетелое вино с продолжительно ягоднованильным послевкусием.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно подходит к мясным нарезкам, различным мясным блюдам, не очень острым сырам, пицце, десертам. Температура подачи: 17° - 18° С.