

CORVO MOSCATO

КОРВО МОСКАТО



Вино белое сладкое

Категория: Sicilia IGT

Сорт винограда: 100% Москато

Содержание алкоголя: 7%



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, близ Трапани, на высоте 150 метров, на сухой известняковой почве.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в первой половине сентября. Ягоды мягко давят, затем проводится непродолжительная мацерация на кожице. Ферментация при контролируемой температуре до набора 7% алкоголя, затем температуры резко понижают, чтобы сохранить небольшое количество остаточного сахара.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-желтый, с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Интенсивный и гармоничный, деликатные мускатные оттенки с нотками персика, меда и абрикоса.

Вкус: Легкий, свежий, выразительный, ароматный.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с различными десертами или в качестве самостоятельного вина. Температура подачи: 8-10°C.