

CORVO NOTA ITALIANA КОРВО НОТА ИТАЛЬЯНА



Вино белое полусухое

Категория: Terre Siciliane IGT

Сорта винограда: Инзолия и Шардоне

Содержание алкоголя: 10,5-11,5%



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 с преобладанием песка.

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. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 17° С., в них же вино выдерживается до весны.



Органолептические характеристики:

Цвет: светло-желтый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: яркий, интенсивный, в котором угадываются нотки спелого персика, груши, дыни и луговых цветов.

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

Гастрономические рекомендации: вино подходит для сопровождения супов, бобовых и овощных блюд, прекрасно с закусками и рыбными блюдами, а также с десертами. Температура подачи: 8-10°С.