

# CORVO GLICINE BIANCO

## КОРВО ГЛИЦИН БЬЯНКО



### Вино белое сухое

**Категория:** Terre Siciliane IGT

**Сорта винограда:** местные сицилийские с ярко выраженными ароматами

**Содержание алкоголя:** 10,5%

**Объем производства:** 1 500 000 бутылок

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 более 350 метров, на смешанных, преимущественно песчаных почвах.

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается с конца августа по 3 неделю сентября. Ягоды мягко давят в горизонтальном мембранном прессе, из которого отбирается менее 55% сока. Ферментация проходит в стальных чанах при низкой температуре 16° С., брожение прерывается понижением температуры, чтобы сохранить чуть больше остаточного сахара в вине.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Светло-желтый, с зеленоватыми отблесками.

**Аромат:** Яркий фруктовый, душистый, ноты сладких тропических фруктов.

**Вкус:** Легкий, свежий, живой, фруктовый, с приятным сладковатым послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива и с закусками, легкими салатами, морепродуктами, рыбой и тушеными овощами. Температура подачи: 8-10°С.