



CORVO ROSSO

Nero d'Avola e Nerello Mascalese due cultivar tipiche dell'isola coltivate sulle calde e soleggiate colline dell'entroterra agrigentino e nisseno per il rosso classico siciliano, affinato in botti di rovere. Rosso asciutto, pieno, sapido e persistente.

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-orientale nelle provincie di Agrigento e Caltanissetta, in terreni e microclimi tradizionalmente vocati per uve nere di qualità.

VITIGNO - Nero d'Avola e Nerello Mascalese.

TIPO - Rosso.

CLASSIFICAZIONE - Indicazione Geografica Tipica Sicilia.

TERRENO - Di tipo misto, con presenza di una certa percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA - Da 50 a 350 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a contropalliera o alberello, con densità di ceppi per ettaro medio-alta (circa 4.000 piante).

CLIMA - Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido.

VENDEMMIA - Manuale dalla II settimana di settembre alla I di ottobre.

VINIFICAZIONE - Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce per circa 6 - 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE - Almeno 10 mesi in grandi botti di ottima quercia e poi in tini in cemento vetrificato.

AFFINAMENTO - Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

Colore - rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al granato.

Profumo - intenso, complesso, fruttato di marasca, etereo e piacevole.

Sapore - asciutto, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

GRADO ALCOLICO - 12,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO - Calice a stelo medio di vetro trasparente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Eccelle con la carne alla griglia, gli arrostiti, la selvaggina da penna e i formaggi a media stagionatura.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° - 15° C.) e non eccessivamente umido.

DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl., 37,5 cl., 1.5 lt., 3 lt. e 5 lt.



■ Nero d'Avola

■ Nerello Mascalese

■ Perricone



Jantar de aniversário em 27/01/2012, no Restaurante Cascatinha.