

<http://vinhoparatodos.blogspot.com/2008/02/corvo-rosso-sicilia-igt-2004.html>

[http://www.adegacuritiba.com.br/produtos/detalhes/codigo/391/Vinho\\_Corvo\\_Rosso](http://www.adegacuritiba.com.br/produtos/detalhes/codigo/391/Vinho_Corvo_Rosso)



## Vinho Corvo Rosso

- **Produtor:** Duca Di Salaparuta
- **País:** ITÁLIA
- **Região:** Sicília
- **Safra:** 2007
- **Volume:** 750ml
- **Uva:** Nero d'Avola 70%, Nerello Mascalese 15% e Pignatell
- **Álcool:** 12.50

**R\$ 29,63**

Ao contrário do que acontece com muita frequência no "Novo Mundo", os vinhos italianos são feitos para acompanharem comida. Este vinho é um exemplo. Melhorou muito quando passou a ser acompanhado, revelando-se inclusive mais frutado e redondo.

É um vinho produzido na Sicília pela **Duca di Salaparuta**, casa fundada em 1824 e bastante conhecida no Brasil. Seu preço costuma ser um pouco mais alto, mas paguei R\$ 19,50 no Makro, numa promoção. É um corte das italianas *Nero d'Avola* (70%), *Pignatello* (15%) e *Nerello Mascalese* (15%), passando 10 meses em barricas de carvalho e tanques de cimento, mais 2 meses na garrafa. É marca produzida desde a fundação da vinícola.

No copo, coloração muito bonita, um rubi com tendência ao granada, formando muitas lágrimas. Aromas um tanto modestos, lembrando frutos vermelhos e algumas notas vegetais. Tipicidade italiana.

Corpo mediano, com taninos presentes e acidez mediana. Certa rusticidade, mas com grande equilíbrio. Retro-olfato frutado. Vinho para refeições. Final mediano, com notas lembrando chocolate amargo.

Vinho correto, que valeu cada centavo. Um vinho italiano acessível e com personalidade. Longe dos *Valpolicella* aguados que invadem o mercado brasileiro.

*Churrasco de alcatra com saladas. Almoço em 01 de agosto de 2010.*