

CORVO

DAL 1824

I classici | Corvo Bianco | Scheda tecnica

Corvo Bianco

ANNATA

2023

TIPO

Vino Bianco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Indicazione
Geografica Tipica

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Varietà siciliane autoctone
ed internazionali

ALTITUDINE

Da 150 ai 400 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Da inizio agosto alla seconda
settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni per le varietà di uve interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna per estrarre quanto più possibile il carattere delle uve. Per ogni cultivar si adottano tecniche di pressatura, temperatura di fermentazione, rimontaggio e affinamento sui lieviti adeguati alla varietà e al potenziale agronomico dell'annata



Note di degustazione



Colore

Giallo paglierino
con evidenti riflessi
verdolini



Profumo

Dalla zagara alla
ginestra, dal gelsomino
ai fiori di campo, per
poi passare alle note di
pesca bianca melone
giallo e susine



Sapore

Il palato è avvolgente,
piacevolmente fresco
ed elegante, di buona
persistenza



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico



Alcol 12% vol.

Abbinamenti

Provalo in
abbinamento a
fettuccine al ragù
bianco, frittura di
paranza, formaggi
giovani a pasta
semidura (Fontina,
Asiago, Bra), macco
di fave



Temperatura di servizio

8-10° C



Prima annata prodotta

1824



Formati

75 cl