

Corvo Riserva



ANNATA

2020

TIPO

Vino rosso Riserva

DENOMINAZIONE

Sicilia Doc

ZONA DI PRODUZIONE UVE

Sicilia centro meridionale

UVE

Nero d'Avola

ALTITUDINE

da 50 a 300 metri s.l.m.

ANNATA METEOROLOGICA

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una primavera fresca con piogge tardive che hanno assicurato alla vigna una buona riserva idrica. Infatti, nonostante in estate siano state raggiunte temperature diurne molto elevate, la riserva idrica, il clima ventilato ed asciutto e un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, sono stati fattori determinanti per assicurare una perfetta maturazione delle uve ed una raccolta tardiva

VENDEMMIA

Dalla prima alla quarta settimana di settembre



VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene controllando la temperatura di fermentazione e la macerazione delle bucce per estrarne il potenziale aromatico e palatale costruito in vigna. Al termine della vinificazione, il vino riposa in vasche di cemento aspettando la fermentazione malolattica e arricchendosi sulla lisi dei lieviti di fermentazione

AFFINAMENTO

La riserva di Nero D'Avola è un blend di affinamenti diversi che trascorrono almeno 2 anni in legno di quercia, altri maturano in tini di cemento vetrificato ed altri ancora conservano la loro spinta tannica in contenitori di acciaio. Dopo l'affinamento, trascorrono almeno un mese in bottiglia prima della commercializzazione

Note di degustazione



Colore

Rosso profondo con riflessi violacei



Profumo

Ciliegia e amarena si fondono con sentori di tabacco e cioccolato fondente



Sapore

Ricco e piacevolmente equilibrato tra struttura e freschezza



Longevità del vino
oltre 3 anni



Grado alcolico
Alcol 14% vol.



Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a formaggi stagionati, primi succulenti e selvaggina



Temperatura di servizio
16-18° C



Prima annata prodotta
2020



Formati
75 cl