

CORVO
DAL 1824

Irmàna | Bio Frappato | Scheda tecnica

Irmàna Bio Frappato

ANNATA

2023

TIPO

Vino rosso

DENOMINAZIONE

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro meridionale

VITIGNO

Frappato Biologico

ALTITUDINE

Superiore a 200 s.l.m.

ANNATA METEOROLOGICA

La vendemmia 2023 è stata caratterizzata da un autunno poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piogge. Da luglio, si sono registrati aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta, che è stata leggermente posticipata, viste le basse temperature avute in primavera

VENDEMMIA

Dalla prima fino alla quarta settimana di settembre



VINIFICAZIONE

Eliminazione dei raspi ed una lieve pigiatura degli acini. Le uve leggermente pigiate arrivano all'interno del fermentino dove viene gestita la temperatura per iniziare la fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce. Alla fermentazione segue un'ulteriore macerazione delle bucce nel vino per almeno 5 giorni. Il vino ottenuto attende poi la fermentazione malolattica naturale e riposa con i propri lieviti in vasche, fino all'imbottigliamento

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia prima della commercializzazione



Note di degustazione



Colore

Rosso intenso con riflessi violacei



Profumo

Intense note di fragola, mora ed amarena selvatica



Sapore

Il palato è ricchissimo di succulenza aromatica e freschezza. Il sorso è perfettamente equilibrato tra gli aromi di frutta rossa ed un palato ampio ed avvolgente



Longevità del vino
oltre 3 anni



Grado alcolico

Alcol 12,5% vol.



Abbinamenti

Ottimo in abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, sfornati di pasta, carni alla brace, formaggi mediamente stagionati



Temperatura di servizio

14-16° C



Prima annata prodotta
2022



Formati
75 cl