



DUCA DI SALAPARUTA

## Corvo Bianco IGT

Indicazione Geografica Tipica



Italia, Sicilia

Corvo è un marchio storico ed importante della tradizione enologica siciliana, un nome che da più di due secoli ha contribuito a diffondere il vino di questa bellissima regione, ovunque nel mondo. Una gamma di vini che parlano di tradizione e modernità, dove il vitigno è protagonista indiscusso e suo regista è il territorio, dove il rispetto per quest'ultimo è conditio sine qua non affinché possa esprimersi al meglio tutta la personalità e la piacevolezza del prodotto. Il Corvo Bianco, prodotto con uve Insolia e Grecanico, sprigiona leggerezza da tutti i pori! Fresco, fragrante e fruttato, fa pensare all'estate e ai pranzi in compagnia in riva al mare; un vino pulito e schietto, senza troppi orpelli, da stappare e gustare, sorso dopo sorso.

Color paglierino chiaro e luminoso, profuma di frutta fresca e agrumi, erbe aromatiche, sambuco e note marine. Al palato è semplice e fresco, delicatamente sapido e con bel finale dai rimandi agrumati.

**TIPO:** Bianco

**CLASSIFICAZIONE:** IGT Terre Siciliane

**VENDEMMIA:** A perfetta maturazione dalla prima settimana di Agosto

**VINIFICAZIONE:** A garanzia della qualità ad una pressatura soffice dell'uva segue una fermentazione a temperatura controllata nel rispetto del bouquet

**MATURAZIONE:** In acciaio a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata

**GRADO ALCOLICO:** 11,5% - 12,0% in vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° - 10° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Adatto come aperitivo. Si accompagna a minestre, legumi e verdure. Ottimo con gli antipasti e piatti di pesce in genere.

**MODO DI CONSERVAZIONE:** In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

**DURATA:** È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro un anno

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

