

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Uve a bacca bianca

TERRENO

Composizione mista

ALTIMETRIA

Da 150 a 400 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro medioalta 4.000 piante

CLIMA

Insulare, con inverni miti ed estati calde e asciutte



Uve a bacca bianca

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con netti riflessi verdognoli

PROFUMO

Intenso, fruttato e mediterraneo

SAPORE

Fresco, brioso, morbidezza piacevole, armonico e di buon carattere

CORVO



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

FORMATI

Bottiglia da 37,5 cl e da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1824



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

CORVO