

# GLICINE ROSSO

  
**CORVO**  
DAL 1824

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia centro-occidentale, provincie di Agrigento e Caltanissetta.

**VITIGNO** - Varietà siciliane a spiccato aroma primario.

**TIPO** - Rosso.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Di tipo misto, con presenza di una certa percentuale di calcare attivo.

**ALTIMETRIA** - da 100 a 250 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Allevati a controspalliera, con densità di ceppi per ettaro medio-alta (oltre 4.000).

**CLIMA** - Insulare-mediterraneo tendente al caldo-arido.

**VENDEMMIA** - Dalla II settimana di settembre alla I di ottobre.

**VINIFICAZIONE** - Fermentazione tradizionale con macerazione sulle bucce. Svinatura, pressatura soffice, fermentazione malolattica ed unione delle varietà prima della maturazione.

**MATURAZIONE** - Almeno 5 mesi in grandi tini in cemento vetrificato.

**AFFINAMENTO** - Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - rosso rubino brillante con riflessi violacei.

**PROFUMO** - intenso, piacevolmente fruttato di marasca e di rosa.

**SAPORE** - equilibrato, vivace, molto fruttato.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - Come aperitivo 10° C. A tutto pasto 12° C.

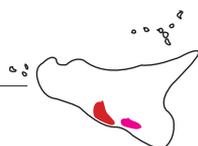
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Eccelle con tutti i piatti ed è ideale per pesci saporiti, carni bianche, carni rosse semplici e formaggi di media stagionatura. Ottimo come aperitivo, da provare con pizza e sushi.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente molto fresco (13°-15° C) e non eccessivamente umido.

**DURATA** - Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglia da 37,5 cl.e da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2009.



Selezione di vitigni autoctoni a spiccato aroma primario