



Il Corinto Nero è un antichissimo vitigno di origine greca, proveniente dalle terre dell'omonima Polis e introdotto in Sicilia durante il periodo della colonizzazione ellenica.

La forza del vento, la coltivazione ad alberello, il suolo vulcanico, le conoscenze e l'armonia nel lavoro dei nostri ragazzi in vigna, ci danno l'orgoglio di portare la bandiera di questo raro vitigno nel mondo.

Corinto

QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Corinto Nero 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

60 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2013

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dei grappoli e vinificazione in fusti di legno di rovere francese con macerazione di circa 10 giorni durante i quali vengono effettuate alcune follature. Alla svinatura il vino è travasato in botti da 500 litri dove svolge la malolattica e si affina per almeno 1 anno prima di essere imbottigliato.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 12 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 10 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso rivela tipiche note di frutta rossa matura, arricchite da nuances speziato e sentori di pepe verde e liquirizia. Al palato risulta armonico, sapido, con tannini morbidi. È molto persistente ed elegante.