

## LA SOSTENIBILITÀ NEL BICCHIERE: CORVO LANCIA I VINI DELLA LINEA IRMÀNA BIO



Monovarietali dal cuore siciliano, i vini della Linea Irmàna sono Bio e sostenibili.

**Corvo**, da sempre attento alla naturalità del frutto e al rispetto del territorio, dopo aver ottenuto entrambe le certificazioni di sostenibilità **Viva** ed **Equalitas**, con la Linea Irmàna nel 2023 diventa anche **Bio**.

Tre monovitigni autoctoni, **Irmàna Nero d'Avola**, **Grillo** e **Frappato**, che grazie all'esperienza maturata in quasi due secoli di storia e all'intimo legame con la terra

consentono a **Corvo** di raccontare l'**unicità della Sicilia** partendo proprio dalla vigna.

Un impegno verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica che nella **Linea Irmàna** si concretizza non solo nella scelta di utilizzare esclusivamente uve da agricoltura biologica ma anche nell'attento rispetto di tutti i protocolli imposti dagli Enti certificatori, lungo l'intera filiera produttiva, e nell'impiego di maestranze locali. Operare in vigna in modo consapevole,

passare tra i filari e soppesare ogni grappolo per scegliere i migliori, un accurato lavoro di ascolto da parte dell'uomo che parte dalla campagna e arriva fin dentro la cantina e non solo: questo metodo resta ancora oggi il più affidabile ed è ciò che garantisce ai vini della Linea Irmàna di portare nel bicchiere l'essenza del vitigno. Principi semplici, che Corvo declina nella **Linea Irmàna** attraverso un lavoro continuo, per raccontare

una Sicilia vera, ricca di profumi e suggestioni mediterranee.

## IL DESIGN

La **gamma Irmàna** comunica l'importanza della sostenibilità anche nel design, attraverso l'utilizzo di materiali di recupero per l'etichetta, caratterizzata da delicati disegni a matita. I tappi, inoltre, sono riciclabili al **100%** (con carbon footprint pari a zero).





## IRMÀNA FRAPPATO SICILIA DOC

La profonda conoscenza della Sicilia e dei vitigni autoctoni ha portato alla nascita di **Irmàna Frappato Bio** che, allevato in terreni vocati, offre un'espressione autentica e integra di un vitigno che ha origini antiche in Sicilia.

Il palato vellutato, con tannini gentili, di **Irmàna Frappato Bio** regala una grande morbidezza e persistenza aromatica mentre il naso si riempie di sentori delicati di rosa e viola. Perfetto con piatti di pesce grasso, carni e formaggi mediamente stagionati.



## IRMÀNA NERO D'AVOLA SICILIA DOC

La forte attenzione alla **sostenibilità ambientale** ed **agronomica**, unite ad una conoscenza profonda del vitigno che meglio rappresenta la terra di Sicilia, portano nel calice i profumi di marasca e lampone tipici di queste uve calde di sole. Il gusto ampio, vellutato e ricco di struttura, di **Irmàna Nero d'Avola Bio** si completa con una nota fresca sorprendente che lo rendono accompagnamento ideale di primi piatti saporiti, carni e formaggi mediamente stagionati.



## IRMÀNA GRILLO SICILIA DOC

Da **selezionate uve Grillo** nasce questo Irmàna, un bianco dal profumo **intenso ma delicato**. Il Grillo, vitigno a bacca bianca dalla personalità vivace e ricca di sfumature, qui mantiene intatte tutte le sue caratteristiche varietali, che vengono esaltate grazie alla pressatura soffice delle uve.

**Irmàna Grillo Bio** si mostra nel calice con un giallo paglierino brillante, che al naso si traduce in succulente note fruttate e di fiori mediterranei come la zagara.

Al palato è ampio, di buona freschezza e persistenza.

Un eccellente accompagnamento per piatti a base di pesce e carni bianche.