



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Chardonnay

Uve impiegate: Chardonnay.

Resa: 60 q.li/ha.

Vendemmia: primi di agosto.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata, in acciaio inox.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico con sfumature verdoline.
Profumo esuberante con sentore di frutta.
Sapore fresco, deciso, largo, armonico, raffinato, finale pieno e aromatico.

ABBINAMENTI

Da bere a 12 - 14°C. con antipasti e piatti a base di pesce, crostacei e risotti saporiti.

Principe di Corleone - Pollara di V. Pollara & C. Sas
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia

Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471

Fax +39 091.5640796

www.principedicorleone.it

info@principedicorleone.it

