



Catarratto - Chardonnay

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Catarratto (50%), Chardonnay (50%). Le uve di Catarratto provengono da vigneti coltivati a 700 m. s.l.m. mentre le uve di Chardonnay a 400 m. s.l.m.

Vendemmia: Catarratto a fine settembre, Chardonnay inizi di Agosto.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Profumo: ampio ed esuberante.

Sapore: deciso, fresco con un bel finale aromatico.

ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera. Superbo con i crostacei e con i risotti saporiti.

Da gustare a 10-12°C.

Principe di Corleone - Pollara S.r.l.
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia
Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471
Fax +39 091.5640796
www.principedicorleone.it
info@principedicorleone.it

