



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE



Frizzante

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Moscato, Catarratto.

Vendemmia: Moscato primi di agosto. Catarratto primi di ottobre. Raccolta manuale in cassetta.

Imbottigliamento: unico lotto.

Territorio: colline corleonesi a 400/900 mt. s.l.m..

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino .

Profumo: fragrante con sentori di ciclamino e fiori bianchi.

Sapore: sapido, leggermente abboccato e con un perfetto equilibrio fra acidità e briosità.

ABBINAMENTI

Ideale con tutti i piatti della gastronomia mediterranea.

Eccellente fuori pasto in momenti di convivialità.

Servire ben freddo a 6°-8°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

