

PRINCIPE DI CORLEONE



NOBILE CONTEMPLAZIONE



POLLARA

Zhara

#### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA SICILIA

**Uve impiegate:** Cataratto e Moscato.

**Vendemmia:** agosto, le uve raccolte vengono fatte appassire sui graticci per almeno 7 giorni.

**Imbottigliamento:** unico lotto.

#### FERMENTAZIONE

**Metodo e durata:** le uve appassite vengono pigiate e lasciate macerare a bassa temperatura per circa 5 ore, poi vengono pressate sofficemente e fatte fermentare a 18 - 20° C.

**Temperatura:** 18° - 20° C.

**Malolattica:** no.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**pH:** 3,79 - **Alcol:** 13,40% - **Acidità:** totale: 4,90 - volatile: 0,71

**SO2** (mg/l): totale: 120 - libera: 10 - **Zuccheri:** 83 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo carico. Profumo intenso e caratteristico che ricorda la fragranza dei petali di rosa.

Al palato dell'intenditore si presenta dolce, caldo e robusto.

#### ABBINAMENTI

Vino di fine pasto, accompagna gradevolmente la frutta secca e i dolci.

Temperatura di servizio 12° - 15° C.