Catarratto Chardonnay

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorten: Catarratto (50%), Chardonnay (50%). Catarrattotrauben aus Weinbergen 700m ü.d.M, Chardonnaytrauben aus Weinbergen 350m ü.d.M.

Weinlese: Catarratto: 7- 8 August.
Chardonnay: 2 - 3 Oktober.

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Temperatur: 16 - 18°C.

Dauer: 10 - 12 Tage.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe mit grünen Schattierungen.
Das Bouquet ist weit gefächert und spritzig.
Der Geschmack ist frisch und voll mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure, Geschmack und Volumen.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 20°C zu Fleisch - und Fischgerichten.
Sehr gut geeignet zu Hartkäsesorten.

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

EXCALIBUR