



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE



Inzolia

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Inzolia, von Weinbergen in der Nähe von Corleone.

Weinlese: Mitte September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: kontrollierte Temperatur, in Edelstahltanks für mindestens 15 Tage

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb.

Bouquet: intensiv, präsentiert ein zartes und zartes Aroma.

Geschmack: frisch, ausgewogen und anhaltend

SERVIERVORSCHLAG

Gut gekühlt bei 10 - 12° C. trinken. Gerichte auf der Basis von Fisch und Weichkäse

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

