



## Alcamo Bianco

DOP (Denominazione di Origine Protetta) Alcamo

**Uve impiegate:** Catarratto (50%), Inzolia (50%).

**Vendemmia:** da metà settembre a metà ottobre.

**Imbottigliamento:** vari lotti.

### FERMENTAZIONE

**Metodo:** temperatura controllata, in serbatoi d'acciaio inox.

**Temperatura:** 16 - 18°C.

**Durata:** 10 - 20 giorni.

**Malolattica:** no.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Il profumo fine e delicato, evidenzia note di fiori bianchi.  
Al sapore si presenta fresco con una acidità invitante.

### ABBINAMENTI

Vino di tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi a pasta tenera.  
Bere ben freddo.

*Disponibile in bottiglia da 750 e 375 ml.*

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](http://www.principedicorleone.it)  
[info@principedicorleone.it](mailto:info@principedicorleone.it)

