



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## I VARIETALI



### Cabernet Sauvignon

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

**Uve impiegate:** Cabernet Sauvignon.

**Resa per ettaro:** 85 q.li/ha

**Vendemmia:** 25 agosto.

**Imbottigliamento:** vari lotti.

#### FERMENTAZIONE

**Metodo:** macerazione in fermentino di acciaio inox.

**Temperatura:** 24 - 26°C.

**Durata:** 15 giorni.

**Malolattica:** sì.

**Affinamento in bottiglia:** 4 - 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora con riflesso rubino.

Profumo intenso e persistente, ricorda i frutti di Ribes nero e le spezie.

Sapore rotondo, di grande corpo e personalità.

#### ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 18°C. con piatti importanti a base di carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi.

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)

