



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Catarratto Chardonnay

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Catarratto (50%), Chardonnay (50%).

Le uve Catarratto provengono da vigneti coltivati a 700 m s.l.m., mentre le uve Chardonnay a 350 m s.l.m.

Vendemmia: Chardonnay: 7 - 8 agosto, Catarratto: 2 - 3 ottobre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 10 - 12 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline.
Profumo ampio ed esuberante.

Sapore fresco e largo con ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20° C. sia con piatti a base di carne che di pesce. Ottimo con i formaggi a pasta dura.

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

