



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

'NKANTU



Giada

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Blend tra uve autoctone ed internazionali.
Le uve vengono interamente raccolte in cassette.
Vendemmia: inizio agosto - fine settembre.
Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in acciaio inox.
Temperatura: 18°C.
Durata: 10 giorni.
Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo fruttato con spiccata nota aromatica.
Sapore delicato, fresco, leggero, armonico e aromatico.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C.
Perfetto come pre-dinner ma anche come aperitivo,
accompagna gradevolmente antipasti, primi piatti e
pesce a carne dolce.

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

