



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Gocce di Luce

Vino bianco da uve rosse

Uve impiegate: Pregiate uve nere autoctone vinificate in bianco.

Le uve vengono interamente raccolte in cassetta.

Vendemmia: settembre.

Imbottigliamento: annuale.

FERMENTAZIONE

Metodo: vinificazione in bianco di uve nere.

Temperatura: 16°C.

Durata: 15 giorni.

Malolattica: sì.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo con riflesso ramato.

Al gusto si presenta morbido e delicato.

Leggermente amabile.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti a base di pesce e carni bianche, è ottimo anche fuori pasto. Va bevuto giovane.

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

