



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## I VARIETALI



### Grillo

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

**Uve impiegate:** Grillo.

**Vendemmia:** metà settembre.

**Imbottigliamento:** unico lotto.

#### FERMENTAZIONE

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

**Temperatura:** 18°C.

**Durata:** 8 giorni.

**Malolattica:** no.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato. Al gusto si presenta pieno e complesso.

Al profumo evidenzia note di mandorla e sentori floreali.

#### ABBINAMENTI

da bere freddo a 13 - 14°C. Si accompagna con tutti i piatti di pesce importanti quali grigliate miste, pesci grassi e crostacei. Ottimo con i frutti di mare e i formaggi a pasta tenera.

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)

