



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Nerello Mascalese

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Nerello Mascalese.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in rotovinificatore in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, leggermente scarico.
All'olfatto si apprezzano sentori di ciliegie, fragole e more.
Al gusto è fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale per esaltare i sapori degli arrostiti, delle carni bianche, dei formaggi a media stagionatura.
Eccelle con i pesci a carne grassa.

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

