



PRINCIPE DI CORLEONE

ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Nero D'Avola

DOP (Denominazione di Origine Protetta) Monreale

Uve impiegate: Nero d'Avola coltivato a bassa resa.

Vendemmia: primi settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28°C.

Durata: 8 - 10 giorni.

Malolattica: si.

Invecchiamento in rovere: 7 mesi.

Tipo di botti: Affinamento in barriques di Nevers e Allier. Elevage in bottiglia per almeno 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.

Al gusto si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20°C. con piatti a base di carni rosse, selvaggina, 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

