



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE



Catarratto

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Catarratto, provenienti da vigneti coltivati nelle colline intorno il paese di Corleone, ad un'altitudine fra 400 e 700 m. s.l.m.

Vendemmia: fine settembre, inizi di ottobre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con sfumature dorate.

Profumo: presenta un'aromaticità fine e delicata con note finali di zagara e mandorle.

Sapore: ha un'ottima bevibilità e mostra una buona spalla acidica che le conferisce freschezza.

ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera.

Da gustare a 10-12°C.

Principe di Corleone - Pollara S.r.l.
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia
Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471
Fax +39 091.5640796
www.principedicorleone.it
info@principedicorleone.it

