



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SELEZIONE DI FAMIGLIA



Quattro Canti Syrah-Nero D'Avola DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Uve impiegate: Syrah (50%) - Nero D'Avola (50%).

Resa per ettaro: Syrah 90 q.li/ha - Nero d'Avola 100 q.li/ha.

Vendemmia: Syrah nella prima decade di settembre - Nero d'Avola ultima settimana di settembre.

Imbottigliamento: due lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: l'uva pigiata e diraspata viene posta a macerare assieme al mosto per circa 10 giorni.

Temperatura di Fermentazione: inizia a 18°C. per completarsi a 28°C.

Affinamento: in barriques di rovere francese.

Malolattica: sì.

Capacità d'invecchiamento: vino che si presta a migliorarsi fino a 7 - 8 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: intenso e profondo con toni violacei.

Profumo: Note delicate di ribes nero, lamponi e frutti rossi, mandorle e nocciole tostate, balsamici sentori di menta e spezie.

Palato: Consistente e robusto con un gusto pieno e ammaliante, corredato da tannini poderosi ma nello stesso tempo nobili e avvolgenti.

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

