



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Syrah

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Syrah.

I vigneti si trovano a circa 300 m s.l.m.
Irrigazione di soccorso.

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28 - 30°C.

Durata: 8 - 10 giorni.

Malolattica: sì.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo: emana note di frutta rossa di sottobosco e spezie fuse col cioccolato e liquirizia.

Al gusto si rivela pieno e complesso e con una buona concentrazione di tannini gentili.

ABBINAMENTI

Da bere a 15 - 18°C. con primi e secondi piatti gustosi, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati.

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

