



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SPUMANTI E DESSERT



Zhara Passito

Uve impiegate: Moscato.

FERMENTAZIONE

Le uve, appassite sui graticci, vengono pigiate e lasciate macerare per circa 5 ore, poi vengono pressate sofficemente e fatte fermentare a 18 - 20°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo carico.

Profumo intenso e caratteristico che ricorda la fragranza dei petali di rosa.

Al palato dell'intenditore si presenta dolce, caldo e robusto.

ABBINAMENTI

Vino di fine pasto, accompagna gradevolmente la frutta secca e i dolci.

Temperatura di servizio: 12 - 15°C.

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

