



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## SPUMANTI E DESSERT



### Zhara Vendemmia Tardiva

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

**Uve impiegate:** Syrah.

**Vendemmia:** metà ottobre.

**Imbottigliamento:** unico lotto.

**Resa per ettaro:** 70 q.li/ha.

#### FERMENTAZIONE

**Metodo:** Una volta che l'uva è matura, a metà settembre, vengono recisi i tralci che rimangono però appesi sul filare. L'uva subisce così una disidratazione naturale, perdendo buona parte dell'acqua che è nella polpa. A metà di ottobre il grappolo viene vendemmiato e portato in cantina. Vinificazione: in rosso in tini di rovere dove la macerazione con le bucce si protrae per almeno 20 giorni.

**Imbottigliamento:** dopo circa 12 - 15 mesi dalla vendemmia.

**Malolattica:** si.

**Capacità di affinamento:** il massimo dell'espressione aromatica si ha sei mesi dopo la vendemmia. E' un vino longevo e da meditazione.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bel colore rosso rubino intenso.  
**Profumo:** sentori di pepe nero, ribes, amarena, polvere di cacao, dando luogo ad un bouquet unico e ammaliante.  
**Palato:** complesso e persistente, moderatamente dolce, di ottima struttura, lascia la bocca piena e suadente.

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](http://www.principedicorleone.it)  
[info@principedicorleone.it](mailto:info@principedicorleone.it)

