



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

DIE REBSORTEN



Gocce di Luce

Weißwein aus roten Trauben

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola weiß vinifiziert.
Ernte von Hand, Verwendung von Kisten mit sofortigem Transport zur Kellerei.

Weinlese: September.

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Weißweibereitung mit roten Trauben.

Temperatur: 16°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Gelber Wein mit kupferfarbenen Reflexen.
Am Gaumen ist er weich und mild.
Leicht süßlich.

SERVIERVORSCHLAG

Ideal zu Gerichten mit Fisch und weißem Fleisch, aber auch als Aperitif oder zwischendurch. Dieser Wein wird jung getrunken.

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

