



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

DIE REBSORTEN



Merlot

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorten: Merlot.

Weinlese: Ende August - Anfang September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Mazeration und Gärung in Edelstahltanks bei 20 - 22°C zu Beginn der Gärung und 30°C. bei Gärungsende, Gärungsdauer 8 Tage, malolaktische Gärung. Reifung in der Flasche für mindestens 6 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensiver rubinroter Farbe.

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, gefolgt von Blumennoten.

Geschmack: warm, trocken und vollmundig. Ein Wein mit großem Charakter.

SERVIERVORSCHLAG

Bei einer Temperatur von 16 - 18°C servieren.

Er passt zu schmackhaften Vor- und Hauptspeisen, Wildgerichten und Hartkäse.

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

