



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

DER REIZ DER TRADITION



Narkè Gold

DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Monreale

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola aus Weinbergen im Spalieranbau (typisch sizilianische Rebsorte).

Weinlese: In den ersten Septembertagen.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 28°C.

Dauer: 3 - 4 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe.

Das Bouquet ist lebhaft mit einem Hauch von Früchten.
Der Geschmack frisch und fruchtig.

SERVIERVORSCHLAG

Jung zu trinken bei 17°C geeignet als Begleiter für viele Gelegenheiten.

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

