



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## DER REIZ DER TRADITION



### Cupido Novello

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

**Verwendete Rebsorte:** Verschiedene rottrauben sizilianischer Herkunft.

**Weinlese:** Ende August bis Mitte September.

**Flaschenabfüllung:** mehrmals im Jahr.

**Art:** Neuer Wein.

#### GÄRUNG

**Methode:** Kohlensäuremischung für 6 Tage und bis 13° Brix, dann Abstich. Die alkoholische Gärung wird in Edelstahlbehältern bei 20°C beendet.

**Flaschenreifung:** 20 Tage

**Malolaktische Gärung:** ja.

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige kirschrote Farbe mit violetten Schattierungen. Das Bouquet ist harmonisch mit Fruchtaroma. Der Geschmack ist lebhaft, samtig und harmonisch. Jung zu trinken.

#### SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 8 - 10°C geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichten.

Principe di Corleone - Pollara S.r.l.  
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)

