



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## EDLE KOSTLICHKEITEN



### Quercus Nero D'Avola

DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung)

**Verwendete Rebsorte:** Nero d'Avola.

**Ertrag:** 80 hl/ha.

**Weinlese:** Ende September.

**Flaschenabfüllung:** einmal jährlich.

#### GÄRUNG

**Methode:** Gärung in Edelstahlbehältern.

**Temperatur:** 24°C zu Beginn der Gärung, 32°C am Ende der Gärung.

**Dauer:** 10 - 12 Tage.

**Malolaktische Gärung:** ja.

**Reifung in Eichenfässern:** 24 Monate.

**Art der Fässer:** Nevers, Allier, Veredelung in 225 Liter Fässern.

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe mit lila Schattierungen. Das Bouquet ist komplex und nach Frucht und Eiche duftend.

Der Geschmack ist fein und elegant, warm und trocken, kräftig und mit viel Persönlichkeit.

#### SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 18°C. Begleitet mit Eleganz exklusive Speisen.

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)

