



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE



Frizzante

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Trauben: Moscato, Catarratto.

Ernte: Moscato Anfang August. Catarratto Anfang Oktober. Manuelle Abholung in Kartons.

Abfüllung: einzelne Charge.

Gebiet: Corleone Hills bei 400/900 mt. s.l.m.

ZUBEREITUNGS

Methode: Mazeration bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks für mindestens 15 Tage.

Malolaktisch: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb.

Bouquet: duftend mit einem Hauch von Alpenveilchen und weißen Blüten.

Geschmack: kräftig, leicht süßlich und mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen Säure und Lebhaftigkeit.

SERVIERVORSCHLAG

Ideal zu allen Gerichten der mediterranen Gastronomie. Hervorragend zwischen den Mahlzeiten in geselligen Momenten.

Bei 6 - 8 °C kalt servieren.

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

info@principedicorleone.it

