



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

'NKANTU



Alcamo Bianco

DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Alcamo

Trauben: Catarratto (50%) - Inzolia (50%).

Die Trauben werden zur Gänze in Kisten geerntet.

Weinlese: Von Mitte September bis Mitte Oktober.

Flaschenabfüllung: Verschiedene Chargen.

GÄRUNG

Methode: Bei kontrollierter Temperatur, in inoxstahlkesseln.

Temperatur: 16° - 18°C.

Dauer: 10 - 12 Tage

Apfelsäure: nein

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Schattierungen.

Ein feiner und delikater Duft, mit eleganten Nuancen weißer Blumen.

Delikat, frisch und leicht im Geschmack.

SERVIERVORSCHLAG

Ein Wein für jede Speise, gut kalt genießen.

Gut passend zu Fischgerichten, Krustentieren, Meerefrüchten, Weichkäsesorten.

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

