



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

'NKANTU



Alcamo Bianco

DOP (Denominazione di Origine Protetta) Alcamo

Uve impiegate: Catarratto (50%), Inzolia (50%).
Le uve vengono interamente raccolte in cassette.

Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox.

Temperatura: 16° - 18°C.

Durata: 10 - 12 giorni

Malolattica: no

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fine e delicato, con eleganti note di fiori bianchi.

Sapore: delicato, fresco e leggero.

ABBINAMENTI

Da bere ben freddo, è un vino da tutto pasto che ben si sposa con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi a pasta tenera.

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

