



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I VARIETALI



Grillo

DOP (Denominazione di Origine Protetta) Sicilia

Uve impiegate: Grillo.

Vendemmia: metà settembre.

Imbottigliamento: Unico lotto.

FERMENTAZIONE

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

Temperatura: 18°C.

Durata: 8 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato. Al gusto si presenta pieno e complesso.

Al profumo evidenzia note di mandorla e sentori floreali.

ABBINAMENTI

da bere freddo a 13° - 14°C. si accompagna con tutti i piatti di pesce importanti quali grigliate miste, pesci grassi e crostacei. Ottimo con i frutti di mare e i 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

