



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

BIO - WEINE



Sophia Nero d'Avola BIO

DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Sizilien

Wein aus biologisch angebauten Trauben

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola

Weinlese: Anfang Oktober

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr

Ertrag pro Hektar: 70 Doppelzentner

GÄRUNG

Methode: Mazeration und Gärung im Edelstahltank

Temperatur: 22° - 28°C.

Dauer: 4 - 5 Tage

Malolaktische Gärung: ja

Reifung in der Flasche: 6 Monate

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit rubinroter Farbe.

Bouquet: Noten verschiedener roter Früchte und Aromen, die an Erdnüsse und Mandeln erinnern.

Geschmack: mit gutem Körper und einer großzügigen Konzentration sanfter Tannine.

SERVIERVORSCHLAG

Bei einer Temperatur von 15° - 18°C. servieren. Dieser Wein passt er zu allen Speisen und Gerichten. Ideal als Wein zu mittelhartem Käse.

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

