



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

I NOBILI



## Quercus Nero D'Avola

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

**Uve impiegate:** Nero d'Avola.

**Resa:** 80 q.li/ha.

**Vendemmia:** fine settembre.

**Imbottigliamento:** unico lotto.

### FERMENTAZIONE

**Metodo:** Macerazione in fermentino di acciaio inox.

**Temperatura:** 24°C. , a fine fermentazione 32°C.

**Durata:** 10 - 12 giorni.

**Malolattica:** sì.

**Invecchiamento in rovere:** 24 mesi.

**Tipo di botti:** Nevers, Allier.

**Affinamento:** in barrique da 225 litri.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.

Sapore elegante, caldo, asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

### ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 18°C. accompagna con eleganza tutti i piatti importanti.

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](http://www.principedicorleone.it)  
[info@principedicorleone.it](mailto:info@principedicorleone.it)

