



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

DER REIZ DER TRADITION



Il Rosso Corleone

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%).

Weinlese: Anfang September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 24 - 26°C.

Dauer: 6 - 8 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

Reifung in Eichenfässern: 8 Monate für ungefähr 1/3 des Weines.

Art der Fässer: Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von 2000 und 5000 Litern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rubinrote Farbe.

Das Bouquet erinnert an rote Früchte.

Der Geschmack ist elegant, voll und trocken.

SERVIERVORSCHLAG

Ein Wein für jedes Essen, besonders geeignet zu Fleischgerichten, Gegrilltem, Wild und Hartkäsesorten.

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
info@principedicorleone.it

