



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NARKE' GOLD

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Monreale.

Uve impiegate: Nero d'Avola di spalliera.

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28°C.

Durata: 3 - 4 giorni.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vivace con tocco di fruttato.

Al gusto si presenta fresco e fruttato.

ABBINAMENTI

Da bere giovane, a 17°C. con ogni tipo di abbinamento gastronomico. Gradevole anche fuori pasto.

