



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## IL ROSSO CORLEONE

---

**Denominazione:** IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

**Uve impiegate:** Nero d'Avola (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%).

**Vendemmia:** primi di settembre.

**Imbottigliamento:** vari lotti.

### FERMENTAZIONE

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

**Temperatura:** 24 - 26°C.

**Durata:** 6 - 8 giorni.

**Malolattica:** si.

**Invecchiamento in rovere:** 8 mesi per circa 1/3 del vino.

**Tipo di botti:** botti di Rovere da 2.000 e 5.000 litri.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Il profumo ricorda sentori di frutti rossi.

Al gusto si presenta elegante, caldo e asciutto.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si sposa bene con piatti di carne, grigliate miste, selvaggina e formaggi a pasta dura.

*Disponibile in bottiglia da 750 e 375 ml.*

