



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

CATARRATTO / CHARDONNAY

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Cataratto (50%), Chardonnay (50%).
Le uve Cataratto provengono da vigneti coltivati a 700 m s.l.m., mentre le uve Chardonnay a 350 m s.l.m.

Vendemmia: Chardonnay: 7 - 8 agosto, Cataratto: 2 - 3 ottobre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 10 - 12 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline.

Profumo ampio ed esuberante.

Sapore fresco e largo con ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20° C. sia con piatti a base di carne che di pesce.

Ottimo con i formaggi a pasta dura.

