



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

PINOT BIANCO

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Pinot Bianco, vigneti in età avanzata e a bassa resa, coltivati a 400 m s.l.m.

Vendemmia: 5 agosto.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata, in acciaio inox.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 13 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con rifrazioni verdi.

Profumo molto fragrante e armonico con sentore di frutta.

Sapore fresco, asciutto ed armonico.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C. con antipasti e piatti a base di pesce, crostacei, minestre e formaggi teneri.

Ottimo come aperitivo.

