



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

EDLE KOSTLICHKEITEN



Quercus Cabernet Sauvignon DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung)

Verwendete Rebsorte: Cabernet Sauvignon.

Ertrag: 70 hl/ha.

Weinlese: Anfang September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 24 - 26°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

Flaschenreifung : 9 Monate.

Reifung in Eichenfässern: 9 Monate.

Art der Fässer: Fässer aus französischen Hölzern aus Nevers, Allier, Tronçais.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Purpurrote Farbe mit rubinroten Schattierungen. Das Bouquet ist komplex und intensiv, erinnert an Johannisbeeren und Gewürze.

Der Geschmack ist warm, trocken, rund und mit viel Persönlichkeit.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 18°C zu rotem Fleisch, Wild, Wildgerichten und Käse.

Principe di Corleone - Pollara di V. Pollara & C. Sas
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia

Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471

Fax +39 091.5640796

www.principedicorleone.it

info@principedicorleone.it

