



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

'NKANTU



il Rosso

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

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

Le uve vengono interamente raccolte in cassette.

Vendemmia: tutto il mese di settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino d'acciaio inox.

Temperatura: 24° - 26°C.

Durata: 12 giorni

Malolattica: si

Affinamento in rovere: 1/3 di vino per circa 8 mesi.

Tipo di botte: Botti di rovere da 2.000 litri e 5.000 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: deciso con note di frutta rossa.

Al gusto si presenta caldo, elegante e asciutto.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente piatti di carne, grigliate, selvaggina e formaggi a pasta dura.

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

