



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I NOBILI



Quercus Cabernet Sauvignon

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Uve impiegate: Cabernet Sauvignon.

Resa: 70 q.li/ha.

Vendemmia: fine settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 24 - 26°C.

Durata: 15 giorni.

Malolattica: sì.

Invecchiamento in rovere: 9 mesi.

Tipo di botti: botti di Rovere francese.

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora con riflessi rubini.
Profumo complesso e persistente di Ribes nero e spezie.
Ha un gusto caldo e asciutto, dalla spiccata personalità.

ABBINAMENTI

Da servire a 16 - 18°C. Accompagna con eleganza tutti i piatti importanti a base di carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi.

Principe di Corleone - Pollara S.r.l.
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia
Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471
Fax +39 091.5640796
www.principedicorleone.it
info@principedicorleone.it

