



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I CLASSICI



Il Rosso Corleone

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

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

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 24 - 26°C.

Durata: 6 - 8 giorni.

Malolattica: sì.

Invecchiamento in rovere: 8 mesi per circa 1/3 del vino.

Tipo di botti: botti di Rovere da 2.000 e 5.000 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Il profumo ricorda sentori di frutti rossi.

Al gusto si presenta elegante, caldo e asciutto.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, si sposa bene con piatti di carne, grigliate miste, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Disponibile in bottiglia da 750 e 375 ml.

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

