



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

ALCAMO BIANCO 'NKANTU

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Alcamo.

Uve impiegate: Catarratto (50%), Inzolia(50%).
Le uve vengono interamente raccolte in cassette.
Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre.
Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox.
Temperatura: 16 - 18°C.
Durata: 10 - 12 giorni.
Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: fine e delicato, con eleganti note di fiori bianchi.
Sapore: delicato, fresco e leggero.

ABBINAMENTI

Da bere ben freddo, è un vino da tutto pasto che ben si sposa con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi a pasta tenera.

