



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

GIADA GOLD

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Blend tra pregiate uve bianche raccolte in leggero ritardo.

Vendemmia: primi di ottobre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata, in acciaio inox.

Temperatura: 18°C.

Durata: 8 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Profumo molto fruttato con netta nota aromatica.

Sapore delicato, leggero, armonico, gradevolmente aromatico.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C. come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti e pesce a carne dolce.

