



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

GIADA 'NKANTU

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Blend tra uve autoctone ed internazionali. Le uve vengono interamente raccolte in cassette.
Vendemmia: inizio agosto - fine settembre.
Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in acciaio inox.
Temperatura: 18°C.
Durata: 10 giorni.
Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo fruttato con spiccata nota aromatica.
Sapore delicato, fresco, leggero, armonico e aromatico.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C.
Perfetto come pre-dinner ma anche come aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti, primi piatti e pesce a carne dolce.

