



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## NARKE' 'NKANTU

---

**Denominazione:** IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

**Uve impiegate:** Nero d'Avola (50%) e Syrah (50%).

Le uve vengono interamente raccolte in cassette.

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

### FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino d'acciaio.

Temperatura: 28°C.

Durata: 3-4 giorni.

Malolattica: sì.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dalla sorprendente finezza e dalla spiccata personalità.

Dall'aspetto gioioso è vivace nel profumo, fresco e fruttato.

### ABBINAMENTI

Da bere giovane a 15°C. si presta ad ogni tipo di abbinamento gastronomico. Gradevole anche fuori pasto.

*Disponibile in bottiglie da 750 e 375 ml.*

