



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

QUERCUS NERO D'AVOLA

Elegante vino prodotto con uve di Nero d'Avola raccolte in vigneti a bassa resa. Al naso si presenta con gradevoli sentori di spezie e frutti rossi maturi. Ha un sapore complesso, pieno e possente. Eccelle con tutti i pranzi importanti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi.

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Uve impiegate: Nero d'Avola.

Resa: 80 q.li/ha.

Vendemmia: fine settembre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 24°C. , a fine fermentazione 32°C.

Durata: 10 - 12 giorni.

Malolattica: si.

Invecchiamento in rovere: 24 mesi.

Tipo di botti: Nevers, Allier.

Affinamento: in barrique da 225 litri.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.

Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.

Sapore elegante, caldo, asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 18°C. accompagna con eleganza tutti i piatti importanti.

