



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## QUERCUS CABERNET SAUVIGNON

---

Vino elegante prodotto con uve Cabernet Sauvignon raccolte nella media collina siciliana. Dal colore rosso porpora con riflessi rubini, ha un profumo complesso e persistente, che ricorda i frutti di Ribes nero e spezie. Ha un sapore di gran corpo e personalità.

**Denominazione:** DOP (Denominazione di Origine Protetta).

**Uve impiegate:** Cabernet Sauvignon.

**Resa:** 70 q.li/ha.

**Vendemmia:** fine settembre.

**Imbottigliamento:** vari lotti.

### FERMENTAZIONE

**Metodo:** Macerazione in fermentino di acciaio inox.

**Temperatura:** 24 - 26°C.

**Durata:** 15 giorni.

**Malolattica:** si.

**Invecchiamento in rovere:** 9 mesi.

**Tipo di botti:** botti di Rovere francese.

**Affinamento:** in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora con riflessi rubini.

Profumo complesso e persistente di Ribes nero e spezie.

Ha un gusto caldo e asciutto, dalla spiccata personalità.

### ABBINAMENTI

Da servire a 16 - 18°C. Accompagna con eleganza tutti i piatti importanti a base di carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi.

