



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 (Denomionazione 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.

