



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SINEDIE CHARDONNAY

È un vino straordinario per grazia e potenza. L'affinamento in barriques di rovere francese lo rendono ricco in profumi ed intensità aromatica. Al palato risulta asciutto e vellutato, con un'ottima persistenza. Accompagna con eleganza tutti i piatti a base di pesce, i crostacei e i salumi delicati.

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Chardonnay, proveniente da vigneti allevati a spalliera a bassa resa.

Resa: 40 q.li/ha.

Vendemmia: 7- 8 agosto.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: Temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox fino a 4 gradi Babo, completa poi la fermentazione in barriques nuove di quercia francese di tipo Allier.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 10 - 12 giorni.

Malolattica: no.

Affinamento: in barrique per 5 mesi circa.

Capacità d'invecchiamento: si apprezza l'evoluzione nei successivi 2 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico.

Profumo ampio e intenso.

Sapore deciso, pulito, raffinato con buona persistenza.

ABBINAMENTI

Da bere a 10 - 12°C. con piatti importanti a base di pesce, crostacei e salumi delicati.

