



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

GOCCE DI LUCE

Vino Bianco da uve Rosse

Uve impiegate: Pregiate uve nere autoctone vinificate in bianco.
Le uve vengono interamente raccolte in cassetta.

Vendemmia: settembre.

Imbottigliamento: annuale.

FERMENTAZIONE

Metodo: vinificazione in bianco di uve nere.

Temperatura: 16°C.

Durata: 15 giorni.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con riflesso ramato.

Sapore: al gusto si presenta morbido e delicato. Leggermente amabile.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti a base di pesce e carni bianche, è ottimo anche fuori pasto. Va bevuto giovane.

