



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

INZOLIA

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Inzolia.

Vendemmia: 10 settembre.

Imbottigliamento: lotto di marzo e successivi.

FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox.

Temperatura: 16 - 18°C.

Durata: 12 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico.

Profumo intenso e armonico con sentore di frutta e di fiori bianchi.

Sapore fresco, vivace, armonico e persistente.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C. con antipasti e piatti a base di pesce, crostacei, minestre e formaggi teneri.

Ottimo come aperitivo.

