



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

MERLOT

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Merlot

Vendemmia: fine agosto – primi settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Macerazione in fermentino d'acciaio inox a 26 - 28°C. ad inizio fermentazione, 30°C. a fine fermentazione, per 8 giorni, malolattica.

Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

All'olfatto ricorda i frutti di bosco seguito da fragranze floreali.

Sapore: caldo, asciutto e rotondo. Vino di grande personalità

ABBINAMENTI

Da bere a 16-18°C. con primi e secondi piatti gustosi, selvaggina e formaggi a pasta dura.

