



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NERELLO MASCALESE

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Nerello Mascalese.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in rotovinificatore in acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, leggermente scarico.
All'olfatto si apprezzano sentori di ciliegie, fragole e more.
Al gusto è fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale per esaltare i sapori degli arrostiti, delle carni bianche, dei formaggi a media stagionatura.
Eccelle con i pesci a carne grassa.

