



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NERO D'AVOLA

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Monreale.

Uve impiegate: Nero d'Avola coltivato a bassa resa.

Vendemmia: primi settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28°C.

Durata: 8 - 10 giorni.

Malolattica: si.

Invecchiamento in rovere: 7 mesi.

Tipo di botti: Affinamento in barriques di Nevers e Allier.
Elevage in bottiglia per almeno 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.
Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.
Al gusto si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20°C. con piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.

