



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SYRAH

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Syrah. I vigneti si trovano a circa 300 m s.l.m. Irrigazione di soccorso.

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28 - 30°C.

Durata: 8 - 10 giorni.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo: emana note di frutta rossa di sottobosco e spezie fuse col cioccolato e liquirizia.

Al gusto si rivela pieno e complesso e con una buona concentrazione di tannini gentili.

ABBINAMENTI

Da bere a 15 - 18°C. con primi e secondi piatti gustosi, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati.

