



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

QUATTRO CANTI

Denominazione: SICILIA DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Complessità e struttura. Un grande rosso di Sicilia nato da un'accurata selezione dei migliori vitigni di Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo una maturazione lenta e costante e una macerazione a temperatura controllata per circa 14 giorni, affina in barriques di rovere francese; ciò permette di arricchire il bouquet sensoriale garantendo, inoltre, la formazione degli aromi secondari e terziari. Equilibrato e profondo, il Quattro Canti di Principe di Corleone si contraddistingue per una trama tannica robusta che ben si sposa con una beva lunga e intensa.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso con toni violacei.

Profumo: Al naso esprime un'eccellente vitalità con note di frutti rossi e ciliegia arricchiti da sentori balsamici di menta, pepe nero e cioccolato.

Gusto: Tannico, robusto. Si percepisce un'incantevole finezza e un carattere deciso e seducente.

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrosti e formaggi misti.

Calice consigliato: Ballon Grande.

Temperatura di servizio: 16°C.

SUL MERCATO

Origine del nome: Ispirato alla storica Piazza Ottagonale di Palermo.

Canale distributivo: Ho.re.ca.

Produzione annua: 7.000 bottiglie.

Formati: 75 cl.

Confezioni: Cartoni da sei bottiglie.

DATI AGRONOMICI

Vitigno utilizzato: 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon.

Zona ubicazione Merlot: Contrada Patria, Monreale (PA).

Zona ubicazione Cabernet S.: Contrada Malvello, Monreale (PA).

Altitudine: Merlot 370 m. s.l.m. - Cabernet S. 300 m. s.l.m.

Tipo di suolo per entrambi i vigneti: argilloso.

Orientamento ed esposizione delle viti Merlot: Nord-Sud est.

Orientamento ed esposizione delle viti Cabernet S.: Nord-Sud.

Sistema di allevamento: Merlot: Guyot. - Cabernet S.: Cordone Speronato.

Resa uva: Merlot: 90 q.li/ha - Cabernet S.: 80 q.li/ha

Epoca vendemmiale: Merlot: fine agosto - Cabernet S.: primi di settembre.

Tipologia di raccolta: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Vinificazione in Rosso: Diraspatura, macerazione per circa 14 giorni. Il processo di fermentazione comincia ad una temperatura iniziale di 20°C. per completarsi a 28/30°C.

Fermentazione Malolattica: Sì.

Affinamento: in barriques di rovere francese.

Longevità: Un vino in grado di resistere alle avversità del tempo.

