



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

ALCAMO BIANCO

Catarratto / Inzolia

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Alcamo

Verwendete Rebsorten: Catarratto (50%), Inzolia (Ansononica) (50%).

Weinlese: von Mitte September bis Mitte Oktober.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter, Temperatur von 16-18°C.

Dauer: 10 - 20 Tage.

Temperatur: 16 - 18°C.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Das Bouquet ist mild und unaufdringlich nach weißen Blüten.

Der Geschmack ist trocken und frisch mit feiner Säure.

SERVIERVORSCHLAG

Ein Wein für jedes Essen, besonders geeignet zu Fischgerichten, Krustentieren, Meeresfrüchten und Weichkäsesorten.

Gut gekühlt trinken.

Erhältlich in Flaschen mit 75 cl und 37,5 cl.

