



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## RIDENTE ANGELICA GRILLO

---

**Name:** SICILIA DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung).

Trocken, leicht, aromatisch. Ein Name, der in den Mythen und Legenden der sizilianischen Epen wiederhallt. Ridente Angelica von Principe di Corleone bringt das Potenzial einer der traditionellsten weißen Rebsorten am besten zur Geltung: Grillo. Nach einer manuellen Weinlese (Mitte September) und einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Gärung bei thermokontrollierter Temperatur. Ein einfacher und direkter Weißwein mit reifem und ausgewogenem Schluck und guter Nachhaltigkeit.

### ENO-SENSORY-ANALYSE

**Farbe:** Tiefgelb.

**Parfüm:** Es gibt einen Hauch von Pfirsich und Aprikose, angereichert mit leichten Noten von Mandeln und Mandarine.

**Geschmack:** Trocken, frisch und samtig im Mund.

### WIE MAN ES SCHMECKT

**Paarungen:** Passt gut zu Fisch- und Schalentiergerichten, aber auch zu gemischten Grillgerichten und Meeresfrüchten.

**Empfohlenes Glas:** Tulipano.

**Serviertemperatur:** 10/12°C.

### AUF DEM MARKT

**Herkunft des Namens:** Inspiriert von einer Figur aus der sizilianischen Eposdichtung.

**Vertriebskanal:** Ho.re.ca.

**Jahresproduktion:** 10.000 Flaschen.

**Größen:** 75 cl.

**Verpackung:** Kartons mit sechs Flaschen.

### AGRONOMISCHE DATEN

**Verwendete Rebsorte:** Grillo (100%).

**Weinbergstandort:** Contrada Malvello, Monreale (PA).

**Höhe:** 300 m.

**Über dem Meeresspiegel Bodenart:** lehmig, Ausrichtung

**Ausrichtung der Reben:** Nordost-Südwest.

**Trainingssystem:** Guyot.

**Traubenertrag:** 100 Doppelzentner/ha.

**Erntezeit:** Mitte September.

**Art der Sammlung:** Manuell, in Kartons.

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 12,5 % Vol.

**Weißweinbereitung:** Abbeeren, Kaltmazeration und sanftes Pressen der Trauben. Die Weinbereitung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

