



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

CABERNET SAUVIGNON

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorten: Cabernet Sauvignon (100%).

Ertrag pro Hektar: 85 Doppelzentner.

Weinlese: 25 August.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Mazeration und Gärung in Edelstahltanks.

Temperatur: 24 - 26°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

Reifung in der Flasche: 4 - 6 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit purpurroter Farbe und rubinroten Reflexen.
Intensives und lang anhaltendes Aroma, das an schwarze Johannisbeeren und Gewürze erinnert.
Abgerundeter Geschmack mit großem Körper und Charakter.

SERVIERVORSCHLAG

Bei einer Temperatur von 16 - 18°C servieren.
Dieser Wein passt zu Hauptgerichten auf Basis von rotem Fleisch, Wild und Käse.

