



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

CHARDONNAY

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Chardonnay (100%).

Ertrag: 60 q.li/ha.

Weinlese: Anfang August.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Temperatur: 16 - 18°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe mit grünlichen Schattierungen.
Das Bouquet ist gehaltvoll und fruchtig.
Der Geschmack ist frisch, kräftig, raffiniert und harmonisch mit einem vollen und aromatischen Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 12 - 14°C zu Vorspeisen, Fischgerichten, kräftigen Reisgerichten.

