



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

FIDELIO CATARRATTO

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Trauben: Catarratto.

Weinlese: september - oktober.

Flaschenabfüllung: einmal jährlich.

GÄRUNG

Methode: Bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Temperatur: 16 - 18°C.

Apfelsäure: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe.

Feiner und delikater Duft.

Leicht säuerlich, frisch und harmonisch im Geschmack.

SERVIERVORSCHLAG

Bei 10° - 12°C servieren. Passend zu Antipasti mit Fisch, Suppen und Weichkäsesorten.

