



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## FIDELIO NERO D'AVOLA

---

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

**Trauben:** Nero d'Avola (100%).

**Weinlese:** September.

**Flaschenabfüllung:** einmal jährlich.

### GÄRUNG

**Methode:** Einmischen in Behältern aus Edelstahl für mindestens 4 Tage.

**Temperatur:** 28°C.

**Apfelsäure:** nein.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensive rubinrote Farbe.

Komplexer Duft mit Nuancen roter Früchte.

Elegant, warm und trocken im Geschmack.

### SERVIERVORSCHLAG

Bei 16 - 18°C servieren. Passend zu rotem Fleisch, Wild und Hartkäsesorten.

