



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

GOCCE DI LUCE

Weißwein aus roten Trauben

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola weiß vinifiziert.
Ernte von Hand, Verwendung von Kisten mit sofortigem Transport zur Kellerei.

Weinlese: September

Imbottigliamento: annuale.

GÄRUNG

Methode: Weißweinbereitung mit roten Trauben.

Temperatur: 16°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Gelber Wein mit kupferfarbenen Reflexen.
Am Gaumen ist er weich und mild.
Leicht süßlich.

SERVIERVORSCHLAG

Ideal zu Gerichten mit Fisch und weißem Fleisch, aber auch als Aperitif oder zwischendurch. Dieser Wein wird jung getrunken.

