



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

MERLOT

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Verwendete Rebsorten: Merlot (100%).

Weinlese: Ende August - Anfang September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Mazeration und Gärung in Edelstahltanks bei 20 - 22°C zu Beginn der Gärung und 30°C. bei Gärungsende, Gärungsdauer 8 Tage, malolaktische Gärung.

Reifung in der Flasche für mindestens 6 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit intensiver rubinroter Farbe.

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, gefolgt von Blumennoten.

Geschmack: warm, trocken und vollmundig. Ein Wein mit großem Charakter.

SERVIERVORSCHLAG

Bei einer Temperatur von 16 - 18°C servieren.

Er passt zu schmackhaften Vor- und Hauptspeisen, Wildgerichten und Hartkäse.

