



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NARKE' GOLD

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Monreale.

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola aus Weinbergen im Spalieranbau (typisch sizilianische Rebsorte).

Weinlese: In den ersten Septembertagen.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 28°C.

Dauer: 3 - 4 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe.

Das Bouquet ist lebhaft mit einem Hauch von Früchten.

Der Geschmack frisch und fruchtig.

SERVIERVORSCHLAG

Jung zu trinken bei 17°C geeignet als Begleiter für viele Gelegenheiten.

