



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NERELLO MASCALESE

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Verwendete Rebsorte: Nerello Mascalese (100%).

GÄRUNG

Methode: Mazeration im Roto Fermenter aus Edelstahl.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Wein mit glänzender, rubinroter Farbe.

Das Bouquet besticht durch Noten von Kirschen, Erdbeeren und Brombeeren.

Der Geschmack ist frisch und ausgewogen.

SERVIERVORSCHLAG

Ideal, um den Geschmack von Braten, weißem Fleisch und mittelreifem Käse hervorzuheben. Ausgezeichnet zu fettem Fisch.

