



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE NERO D'AVOLA

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Monreale.

Verwendete Trauben: Nero d'Avola aus Weinbergen im Corleone-Gebiet im DOP-Gebiet Monreale.

Weinlese: September.

Flaschenabfüllung: verschiedene Chargen.

GÄRUNG

Methode: Mazeration in Edelstahlfermentern für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur.

Malolaktisch: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: tiefes und intensives Rot.

Parfüm: Anklänge von Kirsche, Brombeere und Pflaume, mit einem Hintergrund aus würzigen und balsamischen Noten.

Geschmack: rund, ausgewogen, mit der richtigen Tanninnote.

SERVIERVORSCHLAG

Hervorragend zu Gerichten mit rotem Fleisch und reifem Käse. Bei 16-18°C zu genießen.

