



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## QUERCUS NERO D'AVOLA

---

Eleganter Wein, hergestellt aus Nero d'Avola-Trauben, die in Weinbergen mit geringem Ertrag geerntet wurden. In der Nase präsentiert er angenehme Noten von Gewürzen und reifen roten Früchten. Es hat einen komplexen, vollen und kraftvollen Geschmack. Er passt hervorragend zu allen wichtigen Mittagessen mit rotem Fleisch, Wild und Käse.

**Name:** DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung).

**Verwendete Rebsorte:** Nero d'Avola (100%).

**Ertrag:** 80 q.li/ha.

**Weinlese:** Ende September.

**Flaschenabfüllung:** einmal jährlich.

### GÄRUNG

**Methode:** Gärung in Edelstahlbehältern.

**Temperatur:** 24°C zu Beginn der Gärung, 32°C am Ende der Gärung.

**Dauer:** 10 - 12 Tage.

**Malolaktische Gärung:** ja.

**Reifung in Eichenfässern:** 24 Monate.

**Art der Fässern:** Nevers, Allier, Veredelung in 225 Liter Fässern.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe mit lila Schattierungen.

Das Bouquet ist komplex und nach Frucht und Eiche duftend.

Der Geschmack ist fein und elegant, warm und trocken, kräftig und mit viel Persönlichkeit.

### SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 18°C. Begleitet mit Eleganz exklusive Speisen.

