



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

NERO D'AVOLA

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Monreale

Verwendete Rebsorte: Nero d'Avola aus Weinbergen mit sehr gutem Menge-Güte-Verhältnis (typische sizilianische Rebsorte).

Weinlese: In den ersten Septembertagen.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 28°C.

Dauer: 8 - 10 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

Reifung in Eichenfässern: 7 Monate.

Art der Fässer: Nevers, Allier, Eiche, Barriquefässer.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen.

Das Bouquet ist komplex und duftend, mit einem Hauch von Frucht und Eiche.

Der Geschmack ist fein und elegant, warm und trocken, rund und mit großer Persönlichkeit.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 20°C geeignet für Fleisch- und Wildgerichte und Hartkäsesorten.

