



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

CUPIDO NOVELLO

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Verwendete Rebsorte: Verschiedene rottrauben sizilianischer Herkunft.

Weinlese: Ende August bis Mitte September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

Art: Neuer Wein.

GÄRUNG

Methode: Kohlensäuremischung für 6 Tage und bis 13° Brix, dann Abstich. Die alkoholische Gärung wird in Edelstahlbehältern bei 20°C beendet.

Flaschenreifung: 20 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige kirschrote Farbe mit violetten Schattierungen.

Das Bouquet ist harmonisch mit Fruchtaroma.

Der Geschmack ist lebhaft, samtig und harmonisch. Jung zu trinken.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 8 - 10°C geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichten.

