



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

PINOT BIANCO

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Pinot Bianco aus alten Weinbergen mit sehr gutem Menge-Güte-Verhältnis, über 400m ü.d.M.

Weinlese: 5 August.

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Temperatur: 16 - 18°C.

Dauer: 13 Tage.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe mit grünlichen Schattierungen.
Das Bouquet ist duftend und harmonisch mit Fruchtnoten.
Der Geschmack ist frisch, trocken und harmonisch.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 12 - 14°C zu Vorspeisen und Fischgerichten, Krustentieren, Suppen und Weichkäse, sehr gut geeignet als Aperitif.

