



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

QUERCUS CABERNET SAUVIGNON

Eleganter Wein, hergestellt aus Cabernet Sauvignon-Trauben, die in den mittleren sizilianischen Hügeln geerntet wurden. Er hat eine purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen und ein komplexes und anhaltendes Aroma, das an schwarze Johannisbeeren und Gewürze erinnert. Es hat einen Geschmack mit großartigem Körper und Persönlichkeit.

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung)

Verwendete Rebsorte: Cabernet Sauvignon (100%).

Ertrag: 70 q.li/ha.

Weinlese: Anfang September.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern.

Temperatur: 24 - 26°C.

Dauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: ja.

Flaschenreifung: 9 Monate.

Reifung in Eichenfässern: 9 Monate.

Art der Fässer: Fässer aus französischen Hölzern aus Nevers, Allier, Tronçais.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Purpurrote Farbe mit rubinroten Schattierungen.

Das Bouquet ist komplex und intensiv, erinnert an Johannisbeeren und Gewürze.

Der Geschmack ist warm, trocken, rund und mit viel Persönlichkeit.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 16 - 18°C zu rotem Fleisch, Wild, Wildgerichten und Käse.

