



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE CATARRATTO / CHARDONNAY

Name: IGP (geschützte geografische Angabe) Sizilien.

Verwendete Trauben: Catarratto (50 %), Chardonnay (50 %).
Die Catarratto-Trauben stammen aus Weinbergen, die auf 700 m Höhe angebaut werden. Über dem Meeresspiegel während die Chardonnay-Trauben auf 400 m.

Über dem Meeresspiegel Ernte: Catarratto Ende September, Chardonnay Anfang August.

Flaschenabfüllung: Einzelcharge.

GÄRUNG

Methode: Bei kontrollierter Temperatur in einem Edelstahltank für mindestens 15 Tage.

Malolaktisch: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Parfüm: breit und üppig.

Geschmack: kräftig, frisch mit einem schönen aromatischen Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Passt zu den besten Fischgerichten und Weichkäse.
Hervorragend zu Schalentieren und leckeren Risottos.
Bei 10-12°C zu genießen.

