



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## RIDENTE INZOLIA

---

**Name:** IGP (geschützte geografische Angabe) Sizilien.

**Verwendete Trauben:** Inzolia, stammend aus Weinbergen in den Hügeln rund um die Stadt Corleone.

**Weinlese:** Mitte September.

**Flaschenabfüllung:** verschiedene Chargen.

### GÄRUNG

**Methode:** Mazeration bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks für mindestens 15 Tage.

**Malolaktisch:** nein.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** tiefes Strohgelb.

**Parfüm:** intensiv, hat ein feines und zartes Aroma.

**Geschmack:** frisch, ausgewogen und anhaltend.

### SERVIERVORSCHLAG

Passt zu den besten Fischgerichten und Weichkäse.  
Bei 10-12°C zu genießen.

