



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## RIDENTE SYRAH

---

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

**Verwendete Trauben:** Syrah (100%).

**Weinlese:** Mitte September.

**Flaschenabfüllung:** verschiedene Chargen.

### GÄRUNG

**Methode:** Mazeration in Edelstahlfermentern für etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur.

**Malolaktisch:** ja.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Parfüm:** Der Duft von Waldbeeren, gemischt mit Schokolade und Lakritze, wird geschätzt.

**Geschmack:** rund, komplex und mit einer guten Präsenz sanfter Tannine.

### SERVIERVORSCHLAG

Hervorragend zu Gerichten mit rotem Fleisch, Braten, reifem Schafskäse und aromatisierter Kuhmilch.

Bei 16-18°C zu genießen.

