



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SINEDIE CHARDONNAY

Es ist ein außergewöhnlicher Wein mit Anmut und Kraft. Die Verfeinerung in Barriques aus französischer Eiche macht ihn reich an Aromen und aromatischer Intensität. Am Gaumen ist er trocken und samtig, mit ausgezeichneter Nachhaltigkeit. Er passt elegant zu allen Fischgerichten, Schalentieren und delikaten Wurstwaren.

Name: DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung)

Verwendete Rebsorte: Chardonnay aus Weinbergen im Spalieranbau mit sehr gutem Menge - Güte -Verhältnis.

Ertrag: 40 q.li/ha.

Weinlese: 7 - 8 August.

Flaschenabfüllung: einmal im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bis 4 KMW. (Babo-Grade) bei kontrollierter Temperatur. Vervollständigung der Gärung in neuen Barriques aus französischer Eiche (Allier).

Temperatur: 12 - 14°C.

Dauer: 10 - 12 Tage.

Reifung in Fässern für ungefähr 5 Monate.

Malolaktische Gärung: nein.

Alterungsverhalten: hoch geschätzt seine Entwicklung in den nächsten beiden Jahren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftige strohgelbe Farbe. Das Bouquet vollmundig und intensiv. Der Geschmack ist kräftig, sauber und mit gutem Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Servieren bei 12 - 14°C zu exklusiven Fischgerichten, Krustentieren und delikaten Wurstspezialitäten.

