



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SOPHIA CATARRATTO BIO

Name: IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien.

Fruchtig, vertikal und sehr duftend. Ein rein biologischer Catarratto mit einem lebendigen und kristallinen Profil, das die Sorteneigenschaften einer der ältesten Reben Siziliens vollständig widerspiegelt. Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben beginnen wir mit der sanften Pressung, die bei kontrollierter Temperatur durchgeführt wird. Sophia Bianco von Principe di Corleone ist ein vielseitiger Wein, der sich durch ein aromatisches Bouquet aus Zitrusfrüchten auszeichnet, das mit bezaubernden Noten von Frühlingsblumen verfeinert wird.

ENO-SENSORY-ANALYSE

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Parfüm: Breit, mit einem Hauch von weißen Blüten, die an Pfirsichblüten, Zitrusfrüchte und frische Mandeln erinnern.

Geschmack: Im Mund ist er frisch und anhaltend, mit einem vollen und harmonischen Abgang.

WIE MAN ES SCHMECKT

Paarungen: Passt zu jeder Art von Fischgericht, hervorragend zu Schalentieren. Auch gut in Kombination mit Weichkäse und Hauptgerichten mit weißem Fleisch.

Empfohlenes Glas: Tulipano.

Serviertemperatur: 8/10°C.

AUF DEM MARKT

Herkunft des Namens: Aus dem Griechischen, *Σοφία*, Intelligenz.

Vertriebskanal: Ho.re.ca.

Jahresproduktion: 5.000 Flaschen.

Größen: 75 cl.

Verpackung: Kartons mit sechs Flaschen.

AGRONOMISCHE DATEN

Verwendete Rebsorte: Catarratto (100%).

Weinbergstandort: Contrada Ciccotta, Corleone (PA).

Höhe: 850 m. Über dem Meeresspiegel Bodenart: schluffig-lehmig.

Ausrichtung und Ausrichtung der Reben: Nordosten und Südwesten.

Trainingsystem: Spornkordon.

Traubenertrag: 85 Doppelzentner/h.

Erntezeit: Ende September/Anfang Oktober.

Art der Sammlung: Manuell, in Kartons.

ÖNOLOGISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Weißweinbereitung: Abbeeren, Kaltmazeration und sanftes Pressen der Trauben. Die Weinbereitung erfolgt im Reduktionsverfahren und bei kontrollierter Temperatur (16/18°C) für etwa 12 Tage. Alterung: Verfeinerung in der Flasche für etwa drei Monate.

