



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

SOPHIA NERO D'AVOLA BIO

Name: SICILIA DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung).

Der aus biologischem Anbau aus Nero d'Avola-Trauben gewonnene Sophia Rosso Principe di Corleone zeichnet sich durch seine Rundheit und Weichheit aus. Die Mazeration erfolgt 4/5 Tage lang in einem Edelstahlfermenter bei kontrollierter Temperatur. Eine etwa sechsmonatige Verfeinerung in der Flasche ermöglicht es ihm dann, sein volles Potenzial in Bezug auf Geschmack und aromatische Ausgewogenheit zu entfalten. Ein feiner und duftender Wein, der alle sortentypischen Merkmale der Hauptrebsorte Siziliens zum Vorschein bringt.

ENO-SENSORY-ANALYSE

Farbe: Intensives Rubinrot.

Parfüm: In der Nase sind deutlich Noten von roten Früchten gemischt mit Erdnüssen und Mandeln wahrzunehmen.

Geschmack: Elegant, vollmundig. Er hat eine gute Struktur und zeichnet sich durch eine großzügige Konzentration sanfter Tannine aus.

WIE MAN ES SCHMECKT

Paarungen: Passt gut zu vielen traditionellen sizilianischen Gerichten. Passt gut zu ersten und zweiten Fleischgerichten, ideal zu Weichkäse.

Empfohlenes Glas: Ballon Grande.

Serviertemperatur: 15/18°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: Nero d'Avola (100%).

Weinbergstandort: Contrada Ciccotta, Corleone (PA).

Höhe: 700 m. Über dem Meeresspiegel Bodenart: toniger Lehm.

Ausrichtung und Ausrichtung der Reben: Nord-Süd.

Trainingsystem: Spornkordon.

Traubenreife: 70 Doppelzentner/ha.

Erntezeit: Anfang Oktober.

Art der Sammlung: Manuell, in Kartons.

ÖNOLOGISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Weißweinbereitung: Abbeeren, Mazeration im Edelstahlfermenter (22/28°C) für 4/5 Tage. Sanfte Pressung der Trauben und sehr langsame, thermokontrollierte Gärung.

Malolaktische Gärung: Ja.

Alterung: Verfeinerung in der Flasche für etwa sechs Monate.

