



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

MIATERRA BIANCO

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: Grecanico.

Vendemmia: metà settembre.

FERMENTAZIONE

Temperatura controllata in acciaio inox per almeno 15 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo tenue con riflessi verdolini.

Profumo fine e delicato.

Al gusto si presenta morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C. con antipasti e piatti a base di pesce.

Superbo con crostacei e frutti di mare.

