



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

QUERCUS NERO D'AVOLA

Denomination: SICILIA DOP (Protected Designation of Origin).

Vino elegante prodotto con uve Nero d'Avola raccolte in vigneti a bassa resa. Al naso presenta piacevoli sentori di spezie e frutti rossi maturi. Ha un sapore complesso, pieno e potente. Eccelle con tutti i pranzi importanti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma: Bouquet complesso e fragrante con un tocco di frutta e rovere.

Gusto: Elegante, caldo e asciutto, corposo e pieno di personalità.

COME DEGUSTARE

Abbinamenti: Accompagna con eleganza tutti i piatti importanti.

Calice consigliato: Ballon Grande. Temperatura di servizio: 16°-18°C.

SUL MERCATO

Formato: 75 cl.

Confezione: Cartoni da sei bottiglie.

DATI AGRONOMICI

Varietà di uve utilizzate: Nero d'Avola 100%.

Zona di ubicazione: Contrada Malvello, Monreale (PA).

Orientamento ed esposizione dei vigneti: Nord - Sud.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa di uva: 80 q.li/ha.

Epoca di vendemmia: Fine settembre.

Tipo di raccolta: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

Grado alcolico: 14,00% Vol.

Vinificazione in rosso: Le uve raccolte vengono vinificate in rosso tramite macerazione in fermentini di acciaio inox a temperatura di 24°C. A fine fermentazione a 32°C. per 10-12 giorni.

Malolattica: Sì.

Affinamento: in botti di Nevers, Allier per 24 mesi.

Affinamento: in barrique da 225 litri.

