



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

I GIOVANI



Narkè Gold

DOP (Denominazione di Origine Protetta) Monreale

Uve impiegate: Nero d'Avola di spalliera.

Vendemmia: primi di settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.

Temperatura: 28°C.

Durata: 3 - 4 giorni.

Malolattica: sì.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vivace con tocco di fruttato.

Al gusto si presenta fresco e fruttato.

ABBINAMENTI

Da bere giovane, a 17°C. con ogni tipo di abbinamento gastronomico. Gradevole anche fuori pasto.

Principe di Corleone - Pollara di V. Pollara & C. Sas
C.da Malvello - Monreale (PA) - Italia

Tel. +39 091.8462922 - 8463512 - +39 3206656471

Fax +39 091.5640796

www.principedicorleone.it

info@principedicorleone.it

