



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

MAREDOUCE



Syrah

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane

Uve impiegate: Syrah.

Vendemmia: metà settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: Macerazione in fermentini di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Malolattica: sì.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si apprezzano i sentori dei frutti di sottobosco fusi al cioccolato e alla liquirizia.

Sapore: rotondo, complesso e con una buona presenza di tannini gentili.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrostiti, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati.

Da gustare a 16-18°C.

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

