



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

CUPIDO NOVELLO

Denominazione: IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Uve impiegate: le più pregiate uve nere di Sicilia.

Vendemmia: fine agosto e metà settembre.

Imbottigliamento: lotto di fine ottobre.

Tipologia: vino novello.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione carbonica per 6 giorni e fino a 13° brix, poi svinato.

Completa la fermentazione alcolica nel serbatoio di acciaio inox a 20°C.

Affinamento in bottiglia: 20 giorni.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia con riflessi violacei.

Sapore fragrante, vellutato e armonico.

Profumo delicato con sentore di frutta.

Da bere giovane.

ABBINAMENTI

Da bere a 8 - 10°C. come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti e pesci a carne dolce.

