



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

DER REIZ DER TRADITION



Giada Gold

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Trebbiano Spätlese, 20% andere typisch heimische Rebsorten

Weinlese: In den ersten Oktobertagen.

Flaschenabfüllung: mehrmals im Jahr.

GÄRUNG

Methode: Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur.

Temperatur: 18°C.

Dauer: 8 Tage.

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Leicht goldgelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Das Bouquet ist sehr fruchtig mit kräftigem Aroma. Der Geschmack delikat, leicht, harmonisch, angenehm aromatisch.

SERVIERVORSCHLAG

Gut gekühlt bei 8 - 10°C trinken. Sehr gut geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten.

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

