



PRINCIPE DI CORLEONE

Cupido Novello

Indicazione Geografica Protetta



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: sì.

CARATTERISTICHE TECNICHE

pH: 3,40 - Alcol: 12% - Acidità: totale: 5,80 - volatile: 0,40 SO₂ (mg/lt.)
totale: 100 libera: 35

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia con riflessi violacei.
Sapore fragrante, vellutato e armonico.
Profumo 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.

Principe di Corleone