

Alcamo Bianco Principe Di Corleone Vino DOP Sicilia

cod.: v00067



Uve impiegate: Catarratto (50%), Inzolia (50%).

Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata, in serbatoi d'acciaio inox.

Temperatura: 16-18°C.

Durata: 10- 20 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo fine e delicato, evidenzia note di fiori bianchi. Al sapore si presenta fresco con una acidità invitante.

EUR 11,00
iva inc.

