

Ridente Catarratto Vino Bianco IGP Principe Di Corleone - Pollara

cod.: v00075



Uve impiegate: Catarratto, provenienti dai vigneti coltivati nelle colline intorno il paese di Corleone, ad un'altitudine fra 400 e 700 m. s.l.m.

Vendemmia: fine settembre, inizi di ottobre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con sfumature dorate.

Profumo: presenta un'aromaticità fine e delicata con note finali di zagara e mandorle.

Sapore: ha un'ottima bevibilità e mostra una buona spalla acidica che le conferisce freschezza.

ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera. Da gustare a 10-12°C.

