

Ridente Inzolia IGP Vino Bianco Principe Di Corleone - Pollara

cod.: v00077



Uve impiegate: Inzolia, provenienti da vigneti coltivati nelle colline intorno il paese di Corleone.

Vendemmia: metà settembre.

Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: intenso, presenta una aromaticità fine e delicata.

Sapore: fresco, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

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

