

Ridente Nerello Mascalese IGP Vino Rosso Principe Di Corleone -Pollara

cod.: v00082



Uve impiegate: Nerello Mascalese.

Vendemmia: fine settembre, inizi di ottobre.

Imbottigliamento: unico lotto.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in rotovinificatore di acciaio inox a temperatura controllata.

Malolattica: si.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino leggermente scarico.

Profumo: note di ciliegie, more e fragole.

Sapore: morbido, rotondo ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale con tutte le carni bianche e i formaggi a media stagionatura. Eccelle con i pesci a pelle grassa. Da gustare a 16-18°C.

