



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## RIDENTE ANGELICA GRILLO

**Denominazione:** SICILIA DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Secco, leggero, aromatico. Un nome che riecheggia nel mito e nella leggenda della poesia epica siciliana. Il Ridente Angelica di Principe di Corleone esalta al meglio tutte le potenzialità di uno dei vitigni a bacca bianca di maggior tradizione: il Grillo. Dopo una raccolta manuale delle uve (metà settembre) e una successiva pressatura soffice, avviene la fermentazione, condotta a temperatura termocontrollata. Un bianco semplice e diretto, dal sorso maturo e ben equilibrato, dotato di buona persistenza.

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**Colore:** Giallo carico.

**Profumo:** Si percepiscono sentori di pesca e albicocca arricchiti da leggere note di mandorle e mandarino.

**Gusto:** In bocca secco, fresco e vellutato.

### COME DEGUSTARLO

**Abbinamenti:** Si accompagna con piatti a base di pesce e crostacei ma anche grigliate miste e frutti di mare.

**Calice consigliato:** Tulipano.

**Temperatura di servizio:** 10/12°C.

### SUL MERCATO

**Origine del nome:** Ispirato ad un personaggio della poesia epica siciliana.

**Canale distributivo:** Ho.re.ca.

**Produzione annua:** 10.000 bottiglie.

**Formati:** 75 cl.

**Confezioni:** Cartoni da sei bottiglie.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigno utilizzato:** 100% Grillo.

**Zona ubicazione vigneti:** Contrada Malvello, Monreale (PA).

**Altitudine:** 300 m. s.l.m.

**Tipo di suolo:** argilloso.

**Orientamento ed esposizione delle viti:** Nord est-Sud ovest.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Resa uva:** 100 q.li/ha

**Epoca vendemmiale:** Metà settembre.

**Tipologia di raccolta:** Manuale, in cassette.

### DATI ENOLOGICI

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Vinificazione in Bianco:** Diraspatura, macerazione a freddo e pressatura soffice degli acini. La vinificazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

