



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

BIANCA DI CORTE

Denominazione: SICILIA DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Finezza, eleganza, piacevolezza. La freschezza dell'Inzolia e la versatilità dello Chardonnay danno vita ad un bianco di pregevole fattura, in grado di esaltare al meglio i sapori ampi e tipici dei due vitigni. La pressatura soffice garantisce il rispetto dei varietali, la fermentazione in serbatoi di acciaio inox per circa dieci giorni consente, poi, il mantenimento delle sostanze coloranti. Il Bianca di Corte è un vino moderno, intensamente fruttato e ricco di note agrumate, caratterizzato da una spiccata fragranza al palato che lo rende il perfetto protagonista di ogni aperitivo ma anche a tutto pasto.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Intenso e deciso. Eleganti note floreali di zagara e ginestra si mescolano a richiami di frutta a polpa bianca matura (nespola) e sentori speziati di timo.

Gusto: Al palato risulta morbido e gentile, con un'acidità vibrante ed avvolgente.

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti: Ideale per l'aperitivo, ma anche a tutto pasto. Si sposa bene con i piatti a base di pesce, eccellente con i crostacei ed i frutti di mare.

Calice consigliato: Tulipano.

Temperatura di servizio: 8/10°C.

SUL MERCATO

Origine del nome: Fa riferimento agli antichi titoli nobiliari assegnati da Re Ferdinando II durante il Regno delle Due Sicilie.

Canale distributivo: Ho.re.ca.

Produzione annua: 7.000 bottiglie.

Formati: 75 cl.

Confezioni: Cartoni da sei bottiglie.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 50% Inzolia e 50% Chardonnay.

Zona ubicazione Inzolia: Contrada Batticane, Corleone (PA).

Zona ubicazione Chardonnay: Contrada Patria, Monreale (PA).

Altitudine: Inzolia 550 m. s.l.m. - Chardonnay 350 m. s.l.m.

Tipo di suolo per entrambi i vigneti: franco-argilloso.

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

Orientamento ed esposizione delle viti Chardonnay: Nord -Sud est.

Sistema di allevamento per entrambi i vigneti: Guyot.

Resa uva: Chardonnay: 55 q.li/ha - Inzolia: 90 q.li/ha

Epoca vendemmiale: Chardonnay: primi di agosto - Inzolia: 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. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°C) per circa dieci giorni in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in bottiglia per un periodo di 6 mesi.

Longevità: Da 6 mesi a 2 anni.

