



PRINCIPE DI CORLEONE
ECCELLENZA DA BERE

RIDENTE ORLANDO SYRAH

Denominazione: DOP (Denominazione di Origine Protetta) Monreale.

Un Syrah in purezza prodotto in Contrada Malvello, dal carattere forte, dotato di buon equilibrio e struttura. Il risultato di un'attenta raccolta manuale delle uve e di una macerazione in fermentino di acciaio inox a temperatura controllata per circa dieci giorni. Il Ridente Orlando di Principe di Corleone - ispirato a un personaggio dell'avvincente poesia epica siciliana - si distingue per una grande complessità del bouquet, a base di piccoli frutti rossi misti a cioccolato e liquirizia, e persistenza al palato.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Al naso si apprezzano i sentori di frutti di sottobosco, arricchiti dal cioccolato e dalla liquirizia.

Gusto: Complesso, rotondo. E' dotato di buona persistenza e di tannini setosi e gentili.

COME DEGUSTARLO

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di carne rossa. Si sposa bene con arrosti, formaggi ovini stagionati e vaccini aromatizzati.

Calice consigliato: Ballon Grande.

Temperatura di servizio: 16/18°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% Syrah.

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

Altitudine: 300 m. s.l.m.

Tipo di suolo: franco-argilloso.

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

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa uva: 90 q.li/ha

Epoca vendemmiale: Metà settembre.

Tipologia di raccolta: Manuale, in cassette.

DATI ENOLOGICI

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Vinificazione in Rosso: Diraspatura, pressatura soffice e macerazione in fermentino di acciaio inox per circa dieci giorni a temperatura controllata.

