



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## QUATTRO CANTI

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

Complessità e struttura. Un grande rosso di Sicilia nato da un'accurata selezione dei migliori vitigni di Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo una maturazione lenta e costante e una macerazione a temperatura controllata per circa 14 giorni, affina in barriques di rovere francese; ciò permette di arricchire il bouquet sensoriale garantendo, inoltre, la formazione degli aromi secondari e terziari. Equilibrato e profondo, il Quattro Canti di Principe di Corleone si contraddistingue per una trama tannica robusta che ben si sposa con una beva lunga e intensa.

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**Colore:** Rosso rubino intenso con toni violacei.

**Profumo:** Al naso esprime un'eccellente vitalità con note di frutti rossi e ciliegia arricchiti da sentori balsamici di menta, pepe nero e cioccolato.

**Gusto:** Tannico, robusto. Si percepisce un'incantevole finezza e un carattere deciso e seducente.

### COME DEGUSTARLO

**Abbinamenti:** Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrosti e formaggi misti.

**Calice consigliato:** Ballon Grande.

**Temperatura di servizio:** 16°C.

### SUL MERCATO

**Origine del nome:** Ispirato alla storica Piazza Ottagonale di Palermo.

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

**Produzione annua:** 7.000 bottiglie.

**Formati:** 75 cl.

**Confezioni:** Cartoni da sei bottiglie.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigno utilizzato:** 50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon.

**Zona ubicazione Merlot:** Contrada Patria, Monreale (PA).

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

**Altitudine:** Merlot 370 m. s.l.m. - Cabernet S. 300 m. s.l.m.

**Tipo di suolo per entrambi i vigneti:** argilloso.

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

**Orientamento ed esposizione delle viti Cabernet S.:** Nord-Sud.

**Sistema di allevamento:** Merlot: Guyot. - Cabernet S.: Cordone Speronato.

**Resa uva:** Merlot: 90 q.li/ha - Cabernet S.: 80 q.li/ha

**Epoca vendemmiale:** Merlot: fine agosto - Cabernet S.: primi di settembre.

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

### DATI ENOLOGICI

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Vinificazione in Rosso:** Diraspatura, macerazione per circa 14 giorni. Il processo di fermentazione comincia ad una temperatura iniziale di 20°C. per completarsi a 28/30°C.

**Fermentazione Malolattica:** Sì.

**Affinamento:** in barriques di rovere francese.

**Longevità:** Un vino in grado di resistere alle avversità del tempo.

