

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: il Principe deve la sua originale personalità alle uve attentamente selezionate di vitigni nobili quali, Sangiovese, Merlot e Barbera. E' ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica: grappoli interi, perfettamente sani e maturi vengono fatti sostare in tini di acciaio inox in ambiente saturo di anidride carbonica. Durante questo periodo avviene la fermentazione intracellulare, a temperatura ambiente, per estrarre le sostanze aromatiche più delicate presenti nella buccia. Dopo qualche giorno, l'uva viene pressata dolcemente ed il mosto fatto fermentare a temperatura controllata, viene poi separato dalle fecce e lasciato affinare in tini di acciaio per un breve periodo, al termine del quale è pronto per essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: il primo sapore d'autunno. Il colore rosso brillante suggerisce il brio e la vivacità del suo carattere. Bouquet fragrante, fresco, fruttato, dal sapore piacevolmente morbido ed equilibrato.

Da servire: è un vino da bere giovane per degustarne la freschezza e gli aromi fruttati. L'abbinamento ideale è con le caldarroste e piatti a base di castagne, dai primi ai dessert. Si sposa ottimamente anche con funghi freschi o secchi e con i piatti a base di carciofi.



6/8 mesi



14-18° C



110 q.li per ettaro