

MONREALE BIANCO | Vigna di Mandranova

Nella vigna più antica della tenuta, sulla collina che sovrasta la contrada Mandranova, il Catarratto rivela tutto il suo potenziale in una delle sue massime espressioni

Mix sapiente tra potenzialità del vitigno e peculiarità del territorio è un vino elegante, da stappare nei momenti speciali. Seducente e armonioso nel suo bouquet fruttato e floreale vi sorprenderà con il suo finale piacevolmente speziato e minerale

TIPOLOGIA | Catarratto Doc Monreale - BIO
VITIGNO | 100% Catarratto Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia del terreno | collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

Altitudine | 450 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1988

Zona di produzione | Contrada Mandranova

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.400

Resa per ettaro | 70 quintali

Epoca di vendemmia | ultima settimana di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Vinificazione | le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficientemente e fermentate in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)

Affinamento | 12 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C, una piccola parte della massa 12 mesi in tonneau di rovere francese da 600 l

Affinamento in bottiglia | almeno 6 mesi a temperatura controllata (18 °C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

Profumo | il bouquet fruttato e floreale, con sentori di fiori bianchi, scorza di limone e mela verde è completato da un finale speziato e minerale, in cui emergono note di pepe bianco e pietra focaia

Gusto | l'ingresso ampio e la notevole struttura è sorretto da spiccata acidità che lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza

ABBINAMENTI | impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12 °C