



# FEUDO DISISA

MONREALE - SICILIA

## GRANMASSENTI | I TESORI

*Da un'antica leggenda popolare, che narra di "grandi ricchezze" nascoste nel Feudo Disisa, il nome di questo vino prodotto da un vitigno autoctono, espressione autentica del territorio: il Perricone. Vinificato in purezza spiccano note floreali di rosa rossa, fruttate di mirtilli e amarene con sentori di spezie, in un equilibrio gustativo accattivante.*



### CARATTERISTICHE TECNICHE

**DENOMINAZIONE** DOC Monreale

**AREA DI PRODUZIONE** Grisi - Monreale (PA)

**VITIGNO** Perricone

**ANNATA** 2017

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Controspalliera a Guyot

**ESTENSIONE DEL VIGNETO** 3 Ha

**VITI PER ETTARO** 4.500 viti/Ha

**PRODUZIONE** 75 quintali/Ha

**TECNICA DI PRODUZIONE** Raccolta selezionata delle uve. Macerazione 15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (27° C). Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento in barrique per 8 mesi, in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**OLFATTO** Fruttato con note di radici e china

**PALATO** Pieno, persistente ed armonico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18° C