

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 il Monreale Bianco Vigna di Mandranova 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

Olfatto | 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

Palato | nonostante l'ingresso ampio e la notevole struttura, la spiccata acidità lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE

TIPOLOGIA | bianco - DOC Monreale - BIO

VITIGNO | 100% Catarratto Extra Lucido

ABBINAMENTI | impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-12 °C

CALICE | medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

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, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 4.000

Resa per ettaro | 70 quintali

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

Pigiatura | le uve, diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficientemente in assenza di ossigeno

Fermentazione alcolica | 15 giorni, 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)

