

# TERRE DI GRATIA

170

MONREALE ROSSO DOC

Scheda tecnica

## Pedoclima

Comune: Monreale

Area: Valle del Belice destro

Suolo: Franco-argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: da 200 a 300 m s.l.m.

## Vigneto

Superficie: 1,6 ettari

Varietà: Perricone, biotipo A prevalente

Portinnesto: 1103P

Anno di impianto: 2007

Sesto di impianto: 2,4x0.9 m (4630 ceppi/ha)

Conduzione: in biologico, certificato dal 2010

Allevamento: spalliera a Guyot

## Raccolta e vinificazione

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassette

Macerazione: 16 giorni in vasca di cemento, a temperatura controllata e con rimontaggi giornalieri

Fermentazione: con ceppi indigeni siciliani selezionati

Malo-lattica: svolta

Affinamento: 18 mesi in vasca di cemento

## Analisi sensoriale:

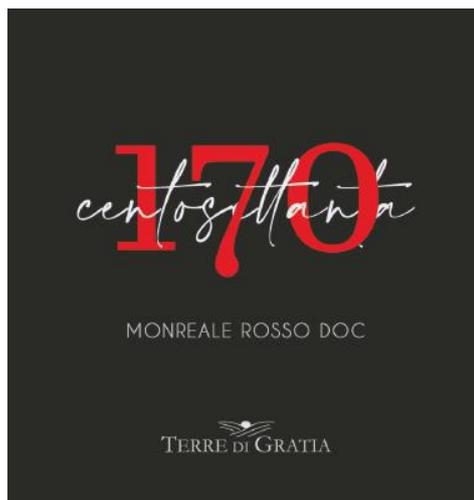
Esame visivo: rosso rubino intenso con riflessi porpora, consistente nella roteazione;

Esame olfattivo: note di frutta come ciliegia e gelso nero si alternano a sentori di liquirizia, cacao, caffè, su un fondo balsamico;

Esame gusto-olfattivo: secco, caldo ed abbastanza morbido, con un tannino marcato e aggraziato; persistenza lunghissima.

Abbinamenti: formaggi stagionati, carne alla brace, selvaggina, pappardelle ai funghi

Temperatura di servizio: 18/20°C



Palmarés

Bibenda: 4 grappoli

Vinibuoni d'Italia: 4 stelle

GuidaBio: 5 foglie

Annuario dei migliori vini italiani

2015: 91 pt

2016: 92 pt

2017: 91 pt

2018: 92 pt

2019: 94 pt

2020: 91 pt

2021: 91 pt