

TERRE DI GRATIA

27

MONREALE BIANCO DOC

Scheda tecnica

Pedoclima

Comune: Monreale
Area: Valle del Belice destro
Suolo: Franco-argilloso
Esposizione: Sud-est
Altitudine: da 200 a 250 m s.l.m.

Vigneto

Superficie: 1 ettaro
Varietà: Catarratto bianco lucido
Portinnesto: 140Ru
Anno di impianto: 1995
Sesto di impianto: 3x1.35 m (2000 ceppi/ha)
Conduzione: in biologico, certificato dal 2010
Allevamento: spalliera a Guyot

Raccolta e vinificazione

Epoca di raccolta: metà settembre
Raccolta: manuale in cassette
Macerazione: 5 ore in pressa soffice a temperatura controllata
Fermentazione: con ceppi indigeni siciliani selezionati
Malo-lattica: svolta
Affinamento: 18 mesi in vasca di acciaio

Analisi sensoriale:

Esame visivo: giallo paglierino intenso, consistente nella roteazione;

Esame olfattivo: note agrumate e di frutta bianca fresca come la pesca e la pera verde. Seguono sentori erbacei e di fiori di campo, con qualche accenno di idrocarburo;

Esame gusto-olfattivo: secco, abbastanza caldo ed abbastanza morbido accompagnati da una presente acidità e buona sapidità; un mix che gli conferisce ottima persistenza.

Abbinamenti: formaggi freschi, crostacei crudi, spaghetti allo scoglio

Temperatura di servizio: 10/12°C



Palmarés

Bibenda: 4 grappoli

Vinibuoni d'Italia: 4 stelle

GuidaBio: 5 foglie

Annuario dei migliori vini italiani

2018: 90 pt

2019: 90 pt

2020: 93 pt

2021: 92 pt