



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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Monreale

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Perricone

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 3 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 75 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve.

Macerazione 15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (25 - 27°C). Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento in barrique per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO Fruttato con note di radici e sottobosco

PALATO Pieno, persistente ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C