



LU BANCU | I TESORI

Un nome legato ad un'antica leggenda popolare, che narra di un "tesoro" nascosto nel Feudo Disisa e mai ritrovato per uno dei principali vitigni autoctoni siciliani: il Catarratto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Monreale

AREA DI PRODUZIONE Grisi -Monreale (PA)

VITIGNO Catarratto

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 6 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 85 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 15-16° C. Affinamento in acciaio inox per 8 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO Fruttato con note di ginestra e sambuco

PALATO Fresco, fruttato ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C