

Monreale Bianco

MANDRANOVA

Nasce nella vigna di Catarratto Extra Lucido più antica della tenuta, dove riesce ad esprimere tutto il suo potenziale. È un vino elegante che combina appieno le potenzialità del vitigno e le peculiarità del territorio, sorprendendo con le sue note piacevolmente speziate e minerali.

Tipologia: Catarratto Doc Monreale - BIO

Vitigno: 100% Catarratto Extra Lucido

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 4.400

Resa per ettaro: 70 quintali

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

Vinificazione: le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficientemente e fermentate 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)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

Profumo: 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

Gusto: l'ingresso ampio e la notevole struttura sono sorretti dalla spiccata acidità che lo rende estremamente equilibrato e verticale. Sorprendente nella sua persistenza

Abbinamenti: impareggiabile con gli spaghetti ai ricci di mare

Temperatura di servizio: 10-12 °C

