

Monreale Rosso

MANDRANOVA

Antico vitigno autoctono della Sicilia occidentale, il Perricone è stato per decenni abbandonato e dimenticato, ma è una varietà profondamente legata a questa parte dell'Isola, di cui ne racconta la tipicità. È un vino autentico e immediato, dai profumi fruttati e speziati e la beva decisa e sapida.

Tipologia: Perricone Doc Monreale - BIO

Vitigno: 90% Perricone, 10% Nero d'Avola

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia del terreno: collinare, calcareo, franco argilloso con media presenza di scheletro

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2017

Zona di produzione: Agro di Monreale

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 5.400

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: le uve vengono fermentate e macerate in vasche d'acciaio troncoconiche per 12 giorni, a temperatura controllata (26-28 °C), con follature giornaliere; segue poi fermentazione malolattica svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento: 8 mesi in vasche d'acciaio; una piccola parte della massa in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi a temperatura controllata (18°C)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: fresco e invitante, è caratterizzato da suadenti note fruttate di ciliegia e more, arricchite da nuance speziate che rimandano al ginepro e anticipano la balsamicità tipica della macchia mediterranea

Gusto: al palato ritornano gli aromi fruttati e la speziatura, che si legano armoniosamente al tannino vibrante e deciso, chiudendo in un finale delicatamente sapido

Abbinamenti: ideale con la carne alla pizzaiola o con le costolette di agnello alla griglia

Temperatura di servizio: 16-18°C

