

MONREALE BIANCO DOC



DI BELLA

<i>Varietà</i>	Catarratto
<i>Classificazione</i>	Monreale Doc
<i>Colore</i>	giallo paglierino
<i>Profumi</i>	delicato e fragrante con decise note floreali e di frutta a pasta gialla
<i>Gusto</i>	molto fresco, ben bilanciato con elegante finitura
<i>Gradazione alcolica</i>	12,5% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Alta Valle dello Jato (Palermo)
<i>Altimetria</i>	500/600 m
<i>Sistema di allevamento</i>	controspalliera, Guyot
<i>Resa</i>	circa 70 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano - metà settembre
<i>Vinificazione</i>	il grappolo viene diraspato e pressato in pressa soffice; decantazione del mosto a circa 12 °C
<i>Fermentazione</i>	con lieviti selezionati, per circa 2 sett.
<i>Temp. di fermentazione</i>	14-16 °C
<i>Affinamento</i>	vasca d'acciaio
<i>Abbinamenti</i>	paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi freschi; ottimo come aperitivo
<i>Temp. di servizio</i>	10 °C

