

MNRL | Vigna di Mandranova

Sulla collina su cui sorge la nostra cantina si adagia un vigneto di quasi un ettaro che guarda a nord-est. In questo appezzamento molto fresco e ventilato, in cui il sole penetra con i suoi raggi solo nelle prime ore della giornata, crescono vigorose le uve di Syrah del MNRL (Monreale) Vigna di Mandranova.

Un raffinato Cru di Syrah, frutto esclusivo delle migliori annate e delle peculiarità del territorio da cui proviene. Estremamente ricco e avvolgente, sorprende per l'impeccabile equilibrio tra struttura e freschezza e per il bouquet elegante e complesso. Un vino di grande fascino e personalità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | Rosso rubino profondo

Olfatto | Un bouquet particolarmente ricco ed intrigante, in cui note di ginepro e rabarbaro si alternano a profumi di china e liquirizia, che si impreziosisce nel finale di una lieve nota affumicata e un avvolgente aroma di sandalo e incenso.

Palato | Il perfetto equilibrio tra potenza e freschezza rivela il suo carattere deciso ma ammalante, con un sorso ampio e morbido rinvigorito da un tannino fitto e setoso, e una chiusura delicatamente sapida che rimanda a sentori di capperi e acciughe.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia | rosso - DOC Sicilia - BIO
Vitigno | 100% Syrah

Abbinamenti | ideale con un succulento spezzatino alla siciliana o una gustosa tagliata di manzo alle erbe mediterranee

Temperatura di servizio | 16 - 18°C

Calice | piccolo ballon panciuto con chiusura verso l'alto

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

Altitudine | 360 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1989

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | contro spalliera allevata a cordone speronato

Piante per ettaro | 4.800

Resa per ettaro | 60 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di Settembre

Macerazione | 12 giorni circa

Fermentazione alcolica | in serbatoi d'acciaio, tra 20 e 23° C con lieviti selezionati

Fermentazione malolattica | completamente svolta con batteri lattici indigeni

Affinamento | 14 mesi in tonneau di rovere francese

Affinamento in bottiglia | almeno 6 mesi a temperatura costante (18°C)

