

# MONREALE BIANCO | Vigna di Mandranova

---

In den ältesten Weinbergen des Anwesens, an den Füßen der Hügel, die über der Mandranova-Ebene thronen, offenbart der Catarratto sein volles Potential in einer seiner höchsten Ausdrucksformen.

*Eine meisterhafte Mischung aus dem Potential der Rebsorte und den besonderen Eigenschaften des Anbaugebietes macht den Monreale Bianco Vigna di Mandranova zu einem eleganten Wein, der zu besonderen Anlässen geöffnet wird. Verführerisch und harmonisch überrascht dieser Wein mit einem fruchtig blumigen Bouquet und einem würzig mineralischen Abgang.*

## GESCHMACK

**Farbe** | strohgelb mit leuchtend grünen Reflexen

**Nase** | das fruchtig blumige Bouquet, mit einem Hauch von weißen Blüten, Zitronenschale und grünem Apfel wird ergänzt durch einen würzigen und mineralischen Abgang mit Noten von weißem Pfeffer und Feuerstein

**Gaumen** | anfangs vollmundig und sehr strukturiert, schafft der hohe Säuregehalt eine außergewöhnliche Balance und eine überraschende Nachhaltigkeit

**WEINART** | weiß DOC Monreale - BIO

**REBSORTE** | 100% Catarratto Extra Lucido

**DER WEIN UND SEINE SPEISEN** | unvergleichbar zu Spaghetti an einer Seeigel-Sauce

**SERVIERTEMPERATUR** | 10-12 °C

**WEINGLAS** | mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouquet

## DATENBLATT

**Bodenbeschaffenheit** | hügelig, tonig-sandig und skelettreich

**Höhenlage** | 450 m ü.M.

**Pflanzjahr** | 1988

**Weinbaugebiet** | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

**Reberziehungssystem** | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)

**Rebstöcke pro Hektar** | 4.000

**Ertrag pro Hektar** | 7 Tonnen

**Traubenlese** | letzte Septemberwoche bei manueller Ernte und Auswahl der Trauben

**Pressung** | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss

**Gärung** | ca. 15 Tage bei niedriger Temperatur (14-15 °C)

**Ausbau** | 12 Monate inahltanks auf Feinhefe bei 10-12 °C; ein kleiner Anteil 12 Monate in 600-Liter Tonneau aus französischen Eiche ausgebaut.

**Flaschenausbau** | mindestens 6 Monate bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C