



GRECU DI LIVANTI | I TESORI

Il nome di questo vino rosato s'ispira ad un'antica leggenda popolare che narra di un "Greco di Levante", venuto in Sicilia, seguendo un testo di magia, alla ricerca de Lu Bancu di Disisa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Nero d'Avola

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 6 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 85 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 15-16° C. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosa tenue, buccia di cipolla

OLFATTO Fruttato con note floreali di petali di rosa

PALATO Pieno, persistente e armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C