



ROANO | CRU

Il Roano è un vino incomparabile, prodotto d'eccellenza di questo territorio, che prende il nome da uno dei vigneti situati intorno al Feudo Disisa, le cui intense sensazioni trasmettono il calore, il fascino e la magia della terra siciliana.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Monreale

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Syrah

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a cordone speronato

ESTENSIONE DEL VIGNETO 3 Ha

VITI PER ETTARO 5.000 viti/Ha

PRODUZIONE 60 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve. Macerazione 18 giorni. Fermentazione a temperatura controllata 25-27° C. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi. Affinamento in bottiglia 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino intenso con riflessi violacei

OLFATTO Fruttato con note di frutti rossi e spezie

PALATO Pieno, persistente ed armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C