



VUARIA | CRU

Il Vuarìa 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 Grisì - Monreale (PA)

VITIGNO Nero d'Avola

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a cordone speronato

ESTENSIONE DEL VIGNETO 2 Ha

VITI PER ETTARO 5.000 viti/Ha

PRODUZIONE 60 quintali/Ha

VINIFICAZIONE 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 purpurei

OLFATTO Sentori di ciliegia e frutti rossi, note vanigliate e tostate

PALATO Pieno, avvolgente e di grande persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C