



2ANNATE MONREALE SYRAH

DOC 2022

Tipologia di vino : rosso.

Annata : 2022.

Grado alcolico : 14 % in vol.

Classificazione : Monreale Syrah DOC .

Vitigno : Syrah.

Zona di produzione: Camporeale, Palermo.

Esposizione : collinare.

Clima : secco, ventilato.

Tipologia di terreno : argilloso , con prevalenza di minerali argillosi e humus.

Altitudine : 300 m.s.l.

Forma di allevamento : spalliera a Guyot.

Densità per ettaro : 4.000 piante.

Epoca di raccolta : prima decade di settembre.

Raccolta : manuale in cassette.

Resa di uva per ettaro : 50 - 60 q.li.

Vinificazione : selezione accurata dei grappoli in vigna e al conferimento. Diraspato e trasferimento delle bucce-liquido in acciaio .

Macerazione : in acciaio , a temperatura controllata di 24 C°.

Affinamento: dopo la svinatura e la separazione dalle bucce, il vino viene trasferito in tonnaux di rovere francese, dove viene lasciato in affinamento per 24 mesi. Continua l'affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Bottiglie prodotte : 1.333 numerate a mano