



FARGIONE MONREALE BIANCO

DOC

Tipologia di vino: Bianco.

Annata: 2024.

Grado alcolico: 12,5 % in vol.

Classificazione: DOC Monreale.

Vitigno: Catarratto Extra Lucido.

Zona di produzione: Camporeale, Palermo.

Esposizione: collinare.

Clima : secco,ventilato.

Tipologia di terreno: sabbioso con alternanza di Limo-Argilla.

Altitudine: 450 m.s.l.

Forma di allevamento: spalliera a Guyot.

Densità per ettaro: 4.000 piante.

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre.

Raccolta: manuale in cassette.

Resa di uva per ettaro: 60 -70 q.li.

Vinificazione: selezione accurata dei grappoli in vigna e al conferimento. Viene effettuata una pressatura soffice, il grappolo viene pigiato intero, per evitare il maltrattamento degli acini e l'eccessiva ossidazione.

Fermentazione : in tini troncoconici di rovere francese a temperatura controllata di 18 C°.

Affinamento: avviene in tini troncoconici di rovere francese, utilizzando la tecnica del batonnage, viene lasciato a contatto con le fecce fini per una durata di 15 mesi. Continua l'affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.

Bottiglie prodotte:3324 numerate a mano.