

BIANCO DI MORTILLI

DOC MONREALE BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Mortilli nell'agro di San Cipirello

SUOLO: collinare, franco-calcareo con buona presenza di scheletro

ALTITUDINE: 700 metri s.l.m.

ANNO D'IMPIANTO: 1992

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera allevata a Guyot

VITICOLTURA: vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invasatura

PIANTE PER ETTARO: 4.000

RESA: 40 q.li/ettaro

VENDEMMIA: raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg

FERMENTAZIONE: le uve intere vengono pressate sofficemente dopo poche ore dalla raccolta, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata a 15 °C per 15 giorni.

AFFINAMENTO: in acciaio per 12 mesi sulle fecce fini a 10°C e una piccola parte in tonneau di rovere francese con bâtonnage settimanali. Poi 12 mesi in bottiglia prima del rilascio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini

OLFATTO: al naso scorza di lime, zenzero, pepe bianco ma anche leggeri sentori iodati accompagnati da fumé e grafite.

PALATO: sottile e discreto, molto vibrante e con un lungo finale caratterizzato da acidità salata.