



# FEUDO DISISA

MONREALE - SICILIA

## ADHARA | I TERRITORIALI

*Vino elegante ottenuto dalla vinificazione accurata del Syrah che ha trovato, sui pendii dell'antico Feudo, l'ideale terroir da cui trae sapidità e morbidezza. Colore rosso porpora, dolci sentori di pregiato cacao e gusto inconfondibilmente caldo e armonico.*



### CARATTERISTICHE TECNICHE

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

**AREA DI PRODUZIONE** Grisi - Monreale (PA)

**VITIGNO** Syrah

**ANNATA** 2017

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Controspalliera a cordone speronato

**ESTENSIONE DEL VIGNETO** 8 Ha

**VITI PER ETTARO** 4.500 viti/Ha

**PRODUZIONE** 70 quintali/Ha

**TECNICA DI PRODUZIONE** Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (27°C). Macerazione 15 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento 30% in barrique, 70% in acciaio. Affinamento in bottiglia 120 giorni.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**OLFATTO** Forti sentori di ciliegia, liquirizia, cacao

**PALATO** Pieno, persistente ed armonico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18° C