



# FEUDO DISISA

MONREALE - SICILIA

## ROANO | I CRU

*Il Roano 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. Esprime sentori di ciliegia e lamponi, dal gusto pieno e avvolgente frutto di due anni di affinamento in barrique di rovere francese, che gli donano una rotondità e una speziatura particolare.*



### CARATTERISTICHE TECNICHE

**DENOMINAZIONE** DOC Monreale

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

**VITIGNO** Syrah 100%

**ANNATA** 2014

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14,5%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Controspalliera a cordone speronato

**ESTENSIONE DEL VIGNETO** 3 Ha

**VITI PER ETTARO** 4.500 viti/Ha

**PRODUZIONE** 60 quintali/Ha

**TECNICA DI PRODUZIONE** Raccolta selezionata delle uve. Macerazione 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata (27° C). Fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barrique di rovere francese per 14 mesi. Affinamento in bottiglia 12 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE** Rosso rubino intenso con riflessi violacei

**OLFATTO** Fruttato con note di ciliegia e lamponi

**PALATO** Pieno, persistente ed armonico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18° C