



CLASSICI & INNOVATIVI BIO

# MURRIALI

Monreale DOC bianco

OMAGGIO ALLA DOC MONREALE.



## UVAGGIO

Insolia biologico, Catarratto biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

## TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Murriali cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

## VENDEMMIA

Tra il mese di agosto e il mese di settembre.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura a freddo, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a basse temperature. L'affinamento avviene sui lieviti in vasche di acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per circa 1 mese.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il nostro Murriali presenta sentori fruttati e floreali, con note di mela verde, pesca e zagara. Al palato è morbido e fresco con un finale sapido.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare con antipasti a base di frutti di mare e si sposa bene con la tagliata di tonno con pomodorini.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI



0,75 L