



## VUARÌA

---

Denominazione d'Origine Controllata: Monreale  
AREA DI PRODUZIONE: Grisi - Monreale (PA)  
VARIETA': Nero d'Avola  
ESTENSIONE VIGNETO: 3 Ha.  
VITI PER ETTARO: 5.000 viti/ha  
ANNATA: 2008  
PRODUZIONE: 60 quintali/ha  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

---

### 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 10 mesi

Affinamento in bottiglia 120 gg.

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi purpurei

BOUQUET: fruttato con note di ciliegia e fragole

PALATO: pieno, avvolgente e di grande persistenza

---