

DOC Monreale

Il vigneto di Palermo.

Una tradizione che si rinnova.

Sole e vento sulle alte colline della Sicilia Nord Occidentale. La vicinanza a Palermo ne ha trasmesso valore e considerazione, tanto da essere ritenuto il vigneto della città. Qui, dove un tempo prosperava la potente Diocesi di Monreale, espressione di un'identità di incontro tra culture diverse, il mondo islamico e quello normanno, oggi si estende l'areale viticolo della DOC Monreale. Un territorio antico, tra vigna, uliveto e grano, colture emblema del Mediterraneo.



La zona geografica di riferimento comprende parte dei comuni di Monreale e Piana degli Albanesi, nonché Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina

Un Impegno per l'Eccellenza

Il Nuovo Disciplinare di Produzione della DOC Monreale

Nel 2024 il Consorzio di Tutela dei Vini DOC Monreale ha approvato un nuovo disciplinare di produzione, frutto di anni di lavoro e dedizione. Questo documento non rappresenta soltanto una serie di regole tecniche, ma un vero e proprio manifesto per la salvaguardia della qualità dei vini e la valorizzazione delle sue radici vitivinicole.



Gela, Corleone e Roccamena. Un'area rurale plasmata nei secoli dalle tradizioni contadine che hanno saputo, innovandosi, definire l'identità delle comunità locali. La coltivazione della vite e la produzione del vino sono tra le principali.

Forti escursioni termiche, differenti altitudini, vicinanza del mare, suoli prevalentemente argillosi, biodiversità, queste le peculiarità che danno vita al terroir e ai differenti stili produttivi, che concorrono a definire le caratteristiche organolettiche e gusto-olfattive dei vini della Doc Monreale.



I produttori, consapevoli dell'unicità dell'areale, hanno scelto con cura solo tre varietà principali, capaci di incarnare al meglio l'anima di questa terra: Perricone e Syrah per le uve a bacca rossa, Catarratto, quelle a bacca bianca.



A questa verticalità produttiva sui tre vitigni, possono essere utilizzati in blend il Nero d'Avola e l'Inzolia, con le percentuali rigorosamente definite dal disciplinare.



Nel dettaglio, il disciplinare stabilisce:

Il Monreale Bianco prevede un minimo del 60% di Catarratto, che può essere integrato da Inzolia fino al 40%.



Il Monreale Rosso, compreso il Riserva, richiede almeno il 60% di Perricone, che può essere accompagnato da Calabrese o Nero d'Avola.



Il Monreale Rosato segue la stessa composizione del rosso, con il Perricone minimo al 60% e il Calabrese o Nero d'Avola a completare.



Il Monreale Syrah, nelle versioni rosato o Riserva, impone un minimo dell'85% di Syrah.



La resa delle uve non dovrà superare il 70%, garantendo un'attenta selezione per mantenere alti standard qualitativi.

I vini rossi Riserva, in particolare, devono essere invecchiati per almeno 24 mesi, al fine di esaltarne complessità e caratteristiche organolettiche.

Infine, ogni bottiglia DOC Monreale riporterà obbligatoriamente l'annata di produzione, per offrire ai consumatori una chiara tracciabilità e un legame autentico con il territorio.

