

## DOC Monreale

Nata nel 2000, con la fondazione dell'omonimo Consorzio, la DOC Monreale abbraccia un territorio particolarmente votato alla vitivinicoltura di qualità, comprendente, nella provincia di Palermo, i comuni di Monreale, Camporeale, Corleone, Roccamena, San Cipirello, San Giuseppe Jato, Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi, per un totale di circa 12.000 ettari.

I terreni occupano la parte più interna del territorio, le cui caratteristiche pedologiche sono mediamente calcaree con una buona percentuale argillosa, fattore molto importante che dà al vino di questa zona un carattere molto corposo ma al tempo stesso elegante e raffinato.

Il disciplinare prevede le tipologie classiche: rossi, rosati, bianchi, tra cui spiccano moltissimi vitigni autoctoni e monovarietali, cui &Inzolia, il Catarratto, il Grillo per i bianchi, Nero D'Avola e Perricone per i rossi, più gli ormai onnipresenti vitigni internazionali.

Parola d'ordine di questa DOC è la qualità, quindi basse rese per pianta e grande attenzione ai processi enologici. Da parte dei produttori è poi una particolare attenzione nei confronti della valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso una continua ricerca al fine di migliorare, potenziare e fare esprimere al meglio le caratteristiche varietali di questi vitigni.

La casa vitivinicola Feotto dello Jato, consapevole della particolare vocazione di questo territorio alla produzione di vini di qualità, è tra le promotrici della DOC Monreale, fermamente convinta della necessità di proteggere e promuovere gli eccellenti prodotti della nostra terra.