



Abbazia Santa Anastasia

## MONTENERO CRU BIO



**Classificazione** IGP TERRE SICILIANE ROSSO  
**Classification** RED IGP TERRE SICILIANE

**Certificazione** Biologica  
**Certification** Organic

**Enologo** Gianfranco Cordero  
**Winemaker**

**Vitigni**  
65% Syrah – 35% Cabernet Franc da uve biodinamiche  
**Grape variety**  
65% Syrah – 35% Cabernet Franc from biodynamic grapes

**Ubicazione vigneti**  
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia  
Collina di Montenero 500 m. s.l.m.

**Vineyards Location**  
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia  
Montenero Hill of 500 m. a.s.l.

**N. ceppi per ettaro** 4.000  
**N. plants per hectare** 4.000

**Resa per ettaro**  
Syrah 6.000 kg – Cabernet Franc 5.000 kg  
**Yield per hectare**  
Syrah 6.000 kg – Cabernet Franc 5.000 kg

**Vendemmia**  
Raccolta manuale: Syrah terza decade di Agosto,  
Cabernet Franc prima decade di Settembre  
**Harvest**  
Hand-picking: Syrah third decade of August, Cabernet Franc early September



Abbazia Santa Anastasia

Contrada Santa Anastasia, snc  
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.672.233

[www.abbaziasantanastasia.com](http://www.abbaziasantanastasia.com)  
[winery@abbaziasantanastasia.com](mailto:winery@abbaziasantanastasia.com)

### Tecnica di produzione

Vinificazione tradizionale in rosso in tini troncoconici di rovere da 100 hl. Senza l'ausilio di lieviti selezionati, enzimi e chiarificanti con temperatura controllata mediante rimontaggi, follature e delestage max 32°C, per 15 giorni con macerazione sulle bucce.

### *Production Technique*

Traditional red vinification in small oak conical section 100 hl. Without selected yeasts, enzymes and clarifying at controlled temperature by pumping, pressing and delestage max 32 °C, for 15 days in maceration on the skins.

### Maturazione

Per 2 mesi in serbatoi di cemento, poi in botti di rovere francese Allier per 30 mesi. Infine, in bottiglia.

### *Ageing*

2 months in concrete tanks, then in French Allier oak barrels for 30 months then finally in bottle.

Alc.% Vol. 13,5°

### Note di degustazione

Il Montenero si presenta di colore rosso rubino concentrato.

Vinoso e caldo, i profumi sono intensi di piccoli e maturi frutti a bacca rossa e di ciliegia, i quali sono ben amalgamati ai profumi di liquirizia e spezie insieme a sentori di viola e vaniglia.

Al palato è ben diffuso e lascia percepire la sua profondità; ampio ed appagante con ritrovate note di piccoli frutti a bacca rossa.

Elegante, vellutato e seducente.

Temperatura di servizio 16 - 18° C.

### *Tasting Notes*

Montenero is ruby red color concentrate.

Vinous and warm, the aromas are intense of small ripe red berries and cherries, which are well mixed with the scents of liquorice and spices with hints of violet and vanilla.

At the palate it is well established and it gives the impression of its depth, large and found semblance of small red berries. Elegant, silky and seductive.

Service temperature 16 - 18 ° C.



Abbazia Santa Anastasia

Contrada Santa Anastasia, snc  
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.672.233

[www.abbaziasantanastasia.com](http://www.abbaziasantanastasia.com)  
[winery@abbaziasantanastasia.com](mailto:winery@abbaziasantanastasia.com)