



## GRAPPOLI DEL GRILLO

GRILLO RISERVA SICILIA DOC

*Grillo 100%*



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP)

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 9.

ETÀ VIGNETO oltre 25 anni.

TERRENO calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 13.

SO<sup>2</sup> TOTALE 37 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 1,20 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 5,80 g/l.

PH 3,02.



VENDEMMIA ultima settimana di agosto.

RESA PER ETTARO (Q) 60.

VINIFICAZIONE Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resta a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, inizialmente in vasche di acciaio e poi in fusti di rovere francese, per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO 12 mesi in fusti di rovere francese di varie dimensioni, in presenza dei lieviti in sospensione, con tecnica del bâtonnage, fino alla piena maturità. Affina bene in bottiglia.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 32.600.

PRIMA ANNATA 1991.



ABBINAMENTI Da abbinare a piatti di carattere. Sorprendente degustarlo dopo 10 anni di affinamento in bottiglia.

Servire a 12-14 °C.