

INTEGER© Grillo

GRILLO SUPERIORE-SICILIA DOC

Grillo



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).
SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 9.

ETÀ VIGNETO oltre 20 anni.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot; ceppi per ettaro
3.500. Il vigneto non è sottoposto ad alcuna concimazione chimica
del suolo né a trattamenti di diserbo; i trattamenti fitosanitari
vengono drasticamente ridotti, utilizzando dosi minime di rame
e zolfo. La resa per pianta è moderata, la selezione dei grappoli è
manuale, con raccolta in piccole casse e brevi tragitti tra vigneto e
cantina.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 13,50.

SO₂ TOTALE <20 mg/l (senza solforosa aggiunta).

ZUCCHERI RESIDUI <1 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 5,90 g/l.

PH 3,31.



VENDEMMIA prima settimana di settembre.

RESA PER ETTARO (Q) 60.

VINIFICAZIONE Dopo una rigorosa selezione manuale dei
grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare
una fermentazione spontanea di una piccola parte della massa
in botti usate, in presenza di bucce, a opera di lieviti indigeni,
senza rimontaggi né follature, per circa 10 giorni, nel rispetto
dei naturali tempi di fermentazione. La parte restante fermenta
invece in anfore di terracotta e resta a macerare per qualche mese
sulle bucce.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 6.700.