



TERZAVIA METODO CLASSICO MILLESIMATO

METODO CLASSICO DOC SICILIA GRILLO BRUT NATURE
Grillo 100%



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

ETÀ VIGNETO 30 anni.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot;
CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 11,50.

SO² TOTALE 20 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 1,5 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 7,40 g/l.



VENDEMMIA manuale in piccole casse, da fine agosto.

RESA PER ETTARO (Q) 60.

VINIFICAZIONE DEL VINO BASE Le uve vengono raffreddate e
selezionate, poi sottoposte a pressatura soffice diretta da intere.

Dopo la decantazione spontanea del mosto, la fermentazione inizia
in vasche di acciaio e prosegue, per il 20% delle uve, in fusti di rovere
francese a temperatura controllata. La fermentazione è condotta con
lieviti indigeni e con un impiego minimo di solfiti.

TIRAGGIO (agosto 2024) Al vino base viene aggiunto mosto fresco
ottenuto da uve Grillo dell'annata successiva, provenienti dallo
stesso vigneto e vinificate con lo stesso metodo. Il mosto è dosato per
ridurre il tenore alcolico e apportare lo zucchero naturale necessario
alla presa di spuma. Poiché il suo apporto non supera il 15%, il vino
rientra nella categoria dei millesimati.

AFFINAMENTO Il 50% del vino base affina 12 mesi in acciaio, mentre il
restante 50% affina in recipienti di rovere francese, sui propri lieviti.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 32.000.