



## VIGNA VERDE

GRILLO SICILIA, DOC

*Grillo 100%*



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 9.

ETÀ VIGNETO oltre 21 anni.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 13,5.

SO<sup>2</sup> TOTALE 29 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 4,35 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 7,33 g/l.

PH 2,97.



VENDEMMIA a partire dalla seconda decade di agosto.

RESA PER ETTARO (Q) 60.

VINIFICAZIONE Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, al fine di ottenere un mosto che resta a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, ad opera di lieviti indigeni, in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO 6 mesi sui propri lieviti in vasche d'acciaio.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 19.000.

PRIMA ANNATA 2013.



ABBINAMENTI Da abbinare a primi piatti a base di pasta di grano integrale, bocconcini di spigola di mare, tartufo siciliano dei Monti Iblei.

Servire a 10-12 °C.