



GRAPPOLI 2024

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Grillo 100%



TERRITORIO Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).
ETÀ VIGNETO oltre 25 anni.

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 13.



VENDEMMIA manuale, ultima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE rigorosa selezione manuale dei grappoli,
pressatura soffice e decantazione naturale a freddo del mosto
per 48 ore. La parte limpida avvia la fermentazione con lieviti
indigeni, inizialmente in acciaio e successivamente in fusti di
rovere francese.

AFFINAMENTO 12 mesi in fusti di rovere francese di diverse
dimensioni, sui propri lieviti con bâtonnage. Segue affinamento in
bottiglia.

PRIMA ANNATA 1991.



ABBINAMENTI ideale con primi e secondi piatti di pesce, crostacei
e carni bianche.