



GIASIRA

GRILLO 2020

**Denominazione:**

DOC Sicilia

Vitigni:

Grillo 100%

Certificazione:

Biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua:

5.000 bottiglie

Zona di produzione:

Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)
Contrada Ritillini

Terreni e clima:

Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 80 q.li/ha

Vendemmia:

Raccolta manuale nell'ultima decade di agosto

Vinificazione:

Vinificazione in bianco dopo pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

Affinamento:

Maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 6,61 g/l

Ph: 3,04

Prima annata: 2013

Formati: bottiglia da 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Olfatto: bouquet intenso con spiccate note agrumate e vegetali.

Gusto: pieno, fresco, con buona mineralità e sentori di scorze di cedro.

Abbinamenti: vino da abbinare a primi piatti con frutti di mare o verdure, a secondi piatti di pesce poco elaborati o a formaggi a pasta molle.