



# 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.