

“VIGNA VERDE” 2024

Denominazione: Grillo Sicilia, DOC.

Varietà: Grillo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 13,5.

Territorio: Sicilia Occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

Superficie vigneto (ha): 9.

Età vigneto: oltre 21 anni.

Terreno: calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante.

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro.

Acidità: 7.33 g/l.

Zuccheri residui: 4.35 g/l.

pH: 2.97.

SO2 totale: 29 mg/l.

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 resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, a 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 con primi piatti a base di pasta di grano integrale, bocconcini di spigola di mare, tartufo siciliano dei Monti Iblei. Si consiglia di servirlo a 10-12 °C.

