

GRILLO PDV 2019

SICILIA DOC 2019

IT

DATI AGRONOMICI

- | | |
|-------------------------|--|
| Zona ubicazione vigneti | • Camporeale |
| Tecnica Agronomica | • Biodinamica - Biologica |
| Vitigni utilizzati | • Grillo 100% |
| Altitudine | • 450 m.s.l.m. |
| Esposizione Viti | • Nord-Sud |
| Tipo di suolo | • Sabbiosi con presenza di roccia arenaria |
| Allevamento | • Controspalliera |
| Ceppi/ha | • 4000 piante/ha |
| Resa uva q.li/ha | • 70 q.li |
| Epoca vendemmia | • Seconda decade di Settembre |
| Modalità di raccolta | • Manuale in cassette |

DATI ENOLOGICI

- | | |
|--------------------------|--|
| Vinificazione | • Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. |
| Affinamento | • In cemento sulle fecce nobili per 6 mesi. |
| Affinamento in bottiglia | • 4 mesi |

DATI ANALITICI

- | | |
|----------------------------|------------|
| Acidità totale (gr/l) | • 6,4 g/l |
| Ph | • 3,05 |
| Alcol | • 13% vol. |
| Estratto secco tot. (gr/l) | • 28 g/l |

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- | | |
|-------------------|--|
| VISIVE | • Colore giallo dorato e brillante |
| OLFATTIVE | • Sensazioni fruttate e agrumate con note di pietra focaia e idrocarburi. |
| GUSTATIVE | • Ottima struttura ed eleganza con una sensazione sapido/salata che lo rende fresco e persistente. |
| TEMP. DI SERVIZIO | • 12°C |

