

GRILLO Bio



Prodotto: Grillo - DOC Sicilia

Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica

Luogo di produzione: Contrada Chirchiaro – Vita (TP)

Vitigno: 100% Grillo

Formato bottiglia: 750 ml

Pezzi per cartone: 6 bottiglie

Tipologia del terreno: collinare, sabbiosa/argillosa

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2010

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 3.200

Resa per ettaro: 70 quintali

Epoca di vendemmia: nella seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli.

Vinificazione: affinamento di 6 mesi in vasca d'acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; naso con note fruttate che richiamano la frutta esotica ma anche con accenni di agrumi; in bocca una buona mineralità, equilibrato e di buona freschezza.