

Altavilla Della Corte LINEA CLASSIC Grillo



Classificazione:	D.O.C. Sicilia
Vitigno:	Grillo
Zona di produzione:	agro di Trapani – Tenuta Borgo Guarini
Tipo di terreno:	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione:	ovest (250 mt. s.l.m.)
Sistema di allevamento:	controspalliera con potatura Guyot
Piante per ettaro:	n° 4.500/5.000
Resa per ettaro:	8.000/8.200 kg
Vendemmia:	raccolta manuale. III decade di agosto - I decade di settembre
Temperatura di fermentazione:	16°-18°C
Periodo di fermentazione:	da 15 a 18 giorni
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento:	3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
Affinamento in bottiglia:	2 mesi
Grado alcolico:	12,5 % vol.
PH:	3,20 (val.medio)
Acidità totale:	5,80 g/l (val.medio)
I° vendemmia prodotta:	1988
Produzione annata:	200.000 bottiglie
Formati:	bottiglia da 75 cl. e 37,5 cl.
Temperatura di servizio:	10°-12°C
Calice consigliato:	da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa
Note di degustazione	
Colore:	giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline;
Olfatto:	il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra.
Palato:	le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata.
Caratteristiche:	raffinato nella sua interezza, musicale, inebriante e gentile, offre momenti di piacere senza fine e attimi di assoluta spensieratezza. Ha il nobile potere di allontanare i cattivi pensieri e di regalare solo gioie e incanto.