

## Feudi Branciforti dei Bordonaro, Grillo

Autoctono siciliano vinificato in purezza diffonde senza indugi sentori erbacei esaltati da una raffinata struttura gustativa. Allevato nei vigneti esposti a sud ovest della tenuta di Gelso Grande, il Grillo Branciforti dei Bordonaro gode di una ventilazione delicata e costante che protegge gli acini dalle temperature più elevate. Raccolto anzitempo per esaltarne la raffinata freschezza e la persistenza olfattiva, si palesa morbido ed elegante per delicati abbinamenti con piatti di formaggi freschi o a risotti con crostacei.



<b>Classificazione:</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Vitigno</b>	100% Grillo
<b>Zona di produzione:</b>	agro di Trapani - Tenuta Gelso Grande
<b>Tipo di terreno:</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Esposizione:</b>	Nord (300 mt. s.l.m.)
<b>Sistema di allevamento:</b>	controspalliera con potatura Guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	n° 4.200
<b>Resa per ettaro:</b>	8.000 kg
<b>Vendemmia:</b>	raccolta manuale. III decade di agosto- I decade di settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	16°-18°
<b>Periodo di fermentazione:</b>	10 -12 gg.
<b>Vinificazione:</b>	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
<b>Affinamento:</b>	1 mese sulle fecce
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	1 mese
<b>Grado alcolico:</b>	12,5% vol.
<b>PH:</b>	3,20 (val. medio)
<b>Acidità totale:</b>	5,30 g/l (val. medio)
<b>I° vendemmia prodotta:</b>	2013
<b>Produzione annata:</b>	60.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	bottiglia da 75 cl.
<b>Temperatura di servizio:</b>	10°-12°C
<b>Calice consigliato:</b>	da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa