

## GRILLO



<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>	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°C
<b>PERIODO DI FERMENTAZIONE</b>	10-12 giorni
<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>	12,6 % vol.
<b>PH</b>	3,17 (val.medio)
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,10 g/l (val.medio)
<b>PRIMA 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.

