

VIGNAVERDE 2018

Denominazione: Grillo Sicilia, DOC

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 11,5

Territorio: Sicilia Occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP)

Superficie vigneto (ha): 9

Età vigneto: oltre 20 anni

Terreno: calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro

Acidità: 6,39 **Zuccheri residui:** < 1,0 **pH:** 2,90 **SO₂ totale:** 38 mg/l

Vendemmia: a partire dalla seconda decade di agosto

Resa per ettaro (q): 60

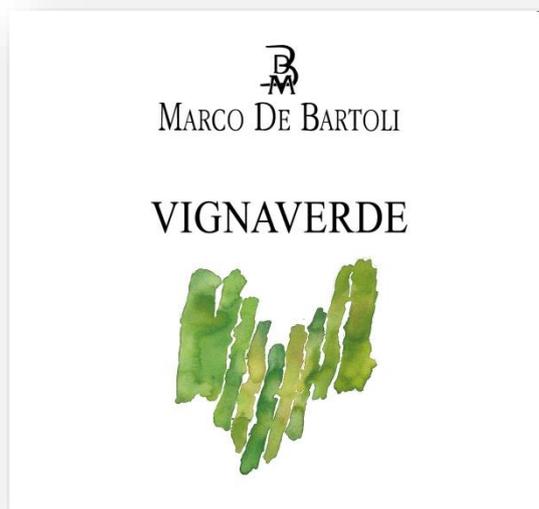
Vinificazione: Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, al fine di ottenere un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, a opera di lieviti indigeni, in vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti in vasche d'acciaio

n. di bottiglie prodotte: 21.000

Prima annata: 2013

Abbinamenti: Da abbinare con primi piatti a base di pasta di grano integrale, bocconcini di spigola di mare, tartufo siciliano dei Monti Iblei. Si consiglia di servirlo a 10-12 °C



MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

