

MOZIA GRILLO

Vendemmia 2018

Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Il vigneto è allevato ad alberello, in conduzione biologica, non irriguo. L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e trasferita nella Tenuta Regaleali su camion termo condizionati per preservarne l'integrità aromatica dell'uva. Colore giallo con note verdoline, profumi di ginestra, citronella, anice, speziatura di pepe bianco. Fresco e con un piacevole finale salino.

- **Vitigni:** Grillo
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Mozia - Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** alberello
- **Tipo di potatura:** alla "marsalese" corta e lunga
- **Densità di ceppi per ha:** 3.300
- **Resa quintali di uva per ha:** 45 ql
- **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,3 - AT 5,9 g/l - ZR 0,5 g/l - ET 24,8 g/l

