

I Monovarietali



BIANCO MAGGIORE

Grillo Bio

Sicilia DOP / Piane Liquide - Marsala

BIANCO MAGGIORE

GRILLO / DOP SICILIA BIO // PIANE LIQUIDE - MARSALA

I fiori bianchi e i frutti che rimandano agli agrumi, pompelmo e lime compongono il ricco bouquet di questo vino perfettamente bilanciato ed armonico al gusto

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**

Uve - **grillo**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m - **50 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2001**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.800**

Forma di allevamento - **alberello marsalese**

Potatura - **guyot a 6- 8 gemme**

Resa Kg/pianta - **1,95**

Epoca di vendemmia - **inizio settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Duata della fermentazione in giorni **8**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13%**

Zuccheri residui **1,99 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino carico**

Odore - **note tropicali come mango e papaia si fondono a sentori di agrumi tra cui spicca il pompelmo; una decisa carica minerale è ben equilibrata da ricordi di erbe aromatiche**

Sapore - **secco, di bella freschezza ed equilibrata acidità**

Si accompagna a pietanze a base di pesce, anche elaborate, a verdure grigliate o carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il cous cous di pesce o verdure.

Temperatura di servizio **10 °C**

RALLO 1860