



GRILLO

BIOLOGICO

SICILIA-DOC





GRILLO

BIOLOGICO

SICILIA

DOC



Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata
Tipo di vino:	Bianco
Prima annata di produzione:	2022
Comune di produzione:	Sambuca di Sicilia (AG)
Uve:	100% Grillo
Anno d'impianto:	2008
Altimetria:	650 metri
Tipologia del terreno:	Nero profondo, scheletro abbondante
Resa per ettaro:	100 q.li, 2,5 per pianta
Sistema di allevamento:	Controspalliera, Guyot
Densità d'impianto:	4.000 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Vinificazione:	Diraspatura, criomacerazione per 12 ore svinatura e fermentazione a 16/18 gradi
Fermentazione:	Vasche in acciaio inox da 200 hl
Epoca di imbottigliamento:	Fine gennaio
Gradazione alcolica:	13,00
Acidità totale:	5,90
PH:	3,20
Zuccheri:	3,70 gr/lit
Capacità d'invecchiamento:	2-6 anni
Epoca massima di godimento:	2-5 anni

