



Grillo

Autoctono siciliano vinificato in purezza diffonde senza indugi sentori erbacei esaltati da una raffinata struttura gustativa. Allevato nei vigneti esposti a sud ovest della tenuta di Gelso Grande, il Grillo Branciforti dei Bordonaro gode di una ventilazione delicata e costante che protegge gli acini dalle temperature più elevate. Raccolto anzitempo per esaltarne la raffinata freschezza e la persistenza olfattiva, si palesa morbido ed elegante per delicati abbinamenti con piatti di formaggi freschi o a risotti con crostacei.



Classificazione: IGT Terre Siciliane

Vitigno: 100% Grillo

Zona di produzione: agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande

Tipo di terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord (300 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Piante per ettaro: n° 4.200

Resa per ettaro: 8.000 kg

Vendemmia: raccolta manuale.

III decade di agosto- I decade di settembre

Temperatura di fermentazione: 16°-18°

Periodo di fermentazione: 10 -12 gg.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 1 mese sulle fecce

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Grado alcolico: 12,5% vol.

PH: 3,20 (val. medio)

Acidità totale: 5,30 g/l (val. medio)

I° vendemmia prodotta: 2013

Produzione annata: 60.000 bottiglie

Formati: bottiglia da 75 cl.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Calice consigliato: da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel. 071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com