

GRAPPOLI DEL GRILLO 2019

Denominazione: Grillo Sicilia DOC -Biologico

Varietà: Grillo 100%

Grado alcolico (% Vol): 13%

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

Superficie vigneto (ha): 9

Età vigneto: oltre 25 anni

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

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro

Acidità 5,20 **Zuccheri residui:** 2,70 **SO 2 totale:** 37 mg/l

Vendemmia: ultima settimana di Agosto 2020

Resa per ettaro (q): 60

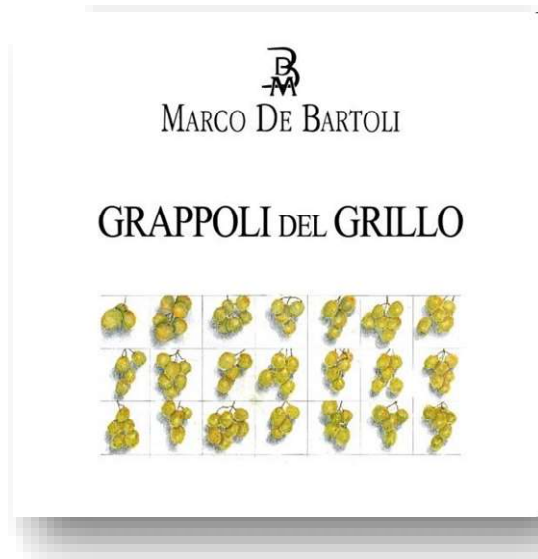
Vinificazione: Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, con lieviti indigeni a temperatura controllata, inizialmente in vasche di acciaio e poi in fusti di rovere francese per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il *bouquet* durante il periodo di affinamento

Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese di varie dimensioni in presenza dei lieviti in sospensione (tecnica del *bâtonnage*) fino alla sua maturità. Affina bene in bottiglia

n° di bottiglie prodotte: 19.000

Prima annata: 1990

Abbinamenti: Da abbinare a piatti di carattere. Sorprendente degustarlo dopo 10 anni di affinamento in bottiglia. Servire a 12-14 °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 |