

GRILLO DEL BARONE



Vino: Grillo DOC SICILIA.

Produzione: 20.000 bottiglie

Grad. Alcolica: 13% vol.

Uve: Grillo 100%

Vigneto: Vigna delle Quojane 5,85/ha 325 mt. slm.

6.250 ceppi/ha. Grillo 2,50 ha

Ubicazione Vigneto: Strada del Vino Erice DOC

Morfologia del suolo: calcareo argilloso medio impasto, ricco di scheletro ed elementi ghiaiosi e ciottolosi sparsi.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità per ettaro: 6.250 ceppi/ha

Resa per ettaro e ceppo: 90 Q.li/ha 1, 60Kg.

Vendemmia: raccolta a mano 5/10 Settembre

Vinificazione: 14-16°C con fermentazione a temperatura termo controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia



Vino prodotto con il 100% di uve Grillo, raccolte nella "vigna delle Quojane" di 5,85 ettari coltivato a Guyot con densità d'impianto di 6.250 ceppi per ettaro, una resa di 90 quintali per ettaro e 1,60Kg. per ceppo.

Vinificato in acciaio, il Grillo del Barone, è caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi oro verde: sfoggia note di pesca bianca, biancospino e frutti esotici sostenuto da un'ottima mineralità.

Aromi varietali di fiori ed agrumi tipicamente siciliani, si fondono nel suo lungo finale sapido e balsamico.

3 mesi di affinamento in bottiglia. Prima annata 2003.