

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Grillo Astolfo



VIGNETO SEGESTA



TIPOLOGIA

Vino: Bianco

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Grillo 100%

VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

Altitudine: 315 metri sul livello del mare

Viticoltura:

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

dalla prima alla seconda settimana di settembre; variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (18°/20°C) parte in contenitori di acciaio e parte in botte di rovere francese

Affinamento:

8 mesi di botte grande "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi

Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva: al naso offre un bouquet fruttato ampio con un ventaglio di frutta tropicale tra cui spicca l'ananas con forti sentori di cedro

Gustativa: fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

Abbinamento:

con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida

Temperatura di servizio: 12-13° C



Il Grillo, dal chicco grosso e di colore giallo dorato, buccia spessa e consistente, è uno dei vitigni simbolo della viticoltura siciliana.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Grillo Astolfo



SEGESTA VINEYARD



TYPE

Wine: White

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Grillo 100%

VINEYARDS

Production area:

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:

medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment

Altitude: 315 m. above sea level

Viticulture:

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate:

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:

from the first to the second week of September, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must, fermentation at controlled temperatures (18°-20°C) partly in steel tanks and partly in French oak barrels

Ageing:

lees aged 8 months, then in bottles for 3-4 months

Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: bright straw yellow with greenish reflections

Olfactory:

on the nose it offers an extensive fruity bouquet with a range of tropical fruits, among which pineapple stands out with strong hints of lime

Taste: fresh with harmonic salinity and minerality

Pairing:

with starters and fish-based first courses, shellfish and soft cheese

Serving temperature: 12-13° C



Grillo, a large, golden-yellow grape thick, consistent skin, is one of the symbolic grape varieties of Sicilian viticulture.