

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Grillo



ASSULI
BAGLIO

Fiordiligi



VIGNETO CARCITELLA



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 calcare e dalla buona dotazione minerale

Altitudine: 200-250 metri sul livello del mare

Viticultura:

guyot contro spalliera 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 tra 15-18°C in contenitori d'acciaio

Affinamento:

in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva:

giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva:

al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas

Gustativa:

in linea con le sensazioni olfattive, fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

Abbinamento:

ottimo l'abbinamento con primi e frittiture di pesce

Temperatura di servizio: 8-10° C



Nonostante sia una varietà relativamente giovane, il Grillo ha dimostrato qualità pochi altri vitigni siciliani riescono ad eguagliare.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Grillo

Fiordiligi


ASSULI
BAGLIO



CARCITELLA 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 limestone and good mineral endowment

Altitude: 200-250 m. above sea level

Viticulture:

guyot vertical trellis system with a medium-high plant density (5,000 plant/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 and fermentation at controlled temperatures (between 15°-18°C) in stainless steel tanks

Ageing:

lees aged 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months

Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: straw yellow with greenish reflections

Olfactory: scents of citrus fruit and pineapple

Taste:

in line with olfactory sensations, fresh with salinity and minerality

Pairing: excellent with first course of fish and fish fry

Serving temperature: 8-10° C



Despite being a quite young variety, Grillo has shown qualities few other Sicilian varieties can match.