

## GRAPPOLI DEL GRILLO 2017

**Denominazione:** Grillo Sicilia DOC

**Varietà:** Grillo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 13

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

**Superficie vigneto (ha):** 9

**Età vigneto:** oltre 20 anni

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

**Sistema di allevamento:** controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro

**Acidità:** 6,75    **Zuccheri residui:** 2,5    **pH:** 2,97    **SO<sub>2</sub> totale:** 36 mg/l

**Vendemmia:** ultima settimana di agosto

**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 illimpidita 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:** 13.000

**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](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

