

# GRILLO

**Denominazione:** DOC SICILIA

**Vitigno:** GRILLO

**Territorio:** Petrosino, VIGNA MOTISI.

**Tipo coltivazione:** Controspalliera, sesto 2,40 m X 1,20 m

**Età vigneto:** 16 anni

**Altitudine:** 3 m

**Tipo terreno:** Franco sabbioso, orientazione nord est- sud ovest

**Lavorazioni in vigneto:** leggera defogliazione della chioma, lavorazioni del suolo manuali con zappe e con l'eventuale ausilio di coltivatori.

**Vendemmia:** prima settimana di settembre, le uve sono raccolte a mano e con un'accurata cernita riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina

**Vinificazione:** le uve appena vendemmiate vengono portate in cantina dove sono poste in cella frigo a 4 gradi.

Il giorno dopo l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente per avviare una macerazione in pressa a bassa temperatura per 6 ore, successivamente viene eseguita una pressatura soffice.

La fermentazione si svolge ad una temperatura di 18°-20° in vasche d'acciaio.

**Affinamento:** Nelle stesse vasche di fermentazione il vino viene fatto elevare per 8 mesi svolgendo periodicamente la rimessa in sospensione delle fecce di lievito.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore si presenta giallo verdognolo; L'odore è fruttato con sentori eleganti di zagara ed agrumi; al palato è secco, fresco ed armonioso.

**Bottiglie Prodotte:** circa 1300

**Abbinamento:** piatti con base di crostacei, Crudità di mare e carni bianche.