



GRILLO

Vendemmia 2017

Il Grillo nella zona di Monreale viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Grillo
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Tenuta Sallier de La Tour - Monreale - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** Spalliera
- **Tipo di potatura:** Guyot
- **Densità di ceppi per Ha:** 4.100
- **Resa quintali di uva per Ha:** 100 ql
- **Fermentazione:** Tradizionale in bianco
- **Temperatura di fermentazione:** 16°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta
- **Affinamento:** In acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,00% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,09 - AT 5,80 g/l - ZR 2,30 g/l - ET 20,30 g/l.

