



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER

GRILLO MOZIA

Vendemmia 201

10DPM0PM0TFP OFMMP TU0HOPOF E0T0M0P00FTFOU0VO T0P
0PEVU00E0TPMVU0000000FDPT0UF00PMFH0PE0F0F0M0
0HO0POM0000UPE0000UUPDFOU0PRV0EPHM00HMFT000OU0
0T0M00F0UV0POP MF0UF0M0M0000FUP0MMF0P000CFSFMMP0
DPOEV00F C0MPH000PO 0SHVP 0MPSF H0AMP DPO OPUF 0SEPM00F
0PGV0E0H0FTUS000SPOFMM000F F 000 C0DP 0FTDP F DPO VO
0F0MFG00MFT00P

Scheda tecnica

- **Vitigni:** Grillo
- **Denominazione:** Sicilia DOC
- **Zona vitivinicola:** Mozia - Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala - Sicilia
- **Sistema di allevamento:** alberello
- **Tipo di potatura:** alla “marsalese” corta e lunga
- **Densità di ceppi per ha:** 3.300
- **Resa quintali di uva per ha:** 4 ql
- **Fermentazione:** in vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 16/18°C
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni
- **Fermentazione malolattica:** non svolta
- **Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi
- **Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3, - AT g/l - ZR g/l - ET 2 g/l