



GRILLO

Vendemmia 2018

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 (PA) - 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:** 12% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,35 - AT 5,5 g/l - ZR 0,8 g/l - ET 22,7 g/l

