

MOZIA GRILLO 2021

I suoli dell'isola di Mozia derivano da fondali di origine marina. Sono terreni sabbiosi e sciolti. Importante la presenza di calcare, che determina una reazione alcalina del suolo (pH 8,2) e che influenza le caratteristiche organolettiche delle uve.

La profondità della terra permette un adeguato sviluppo dell'alberello. La potatura ad "archetto alla marsalese" è la più adeguata per il Grillo, considerata la scarsa fertilità alla base del tralcio. La raccolta, leggermente anticipata rispetto alla maturazione ideale, preserva qualche punto di acidità per mantenere la freschezza del sorso e la longevità che il bianco di Mozia ha saputo dimostrare negli anni.

L'andamento climatico sull'isola di Mozia è stato caratterizzato da una primavera fresca, con buone piogge nel mese di marzo che hanno garantito un buon rifornimento idrico alle viti per tutto il ciclo produttivo. Estate molto calda e seccata, ma ben tollerata dall'alberello, forma di allevamento tipica dei vigneti di Grillo sull'isola di Mozia.

La vendemmia è iniziata il 18 agosto, a partire dalla giovane vigna Khoton, proseguendo poi fino al 28 agosto con la raccolta dalle vigne della Scalinata Orientale.

Perfetta la maturazione e la sanità delle uve, buona la gradazione zuccherina ed eccellente struttura e aromaticità del vino.



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER



Vitigni: Grillo

Denominazione: Bianco 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: 62 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% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,17 - AT 6,75 g/l - ZR 0,6 g/l - ET 24 g/l

