

Tenute del Marchese

GRILLO DOP

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta note di frutta esotica, al gusto fruttato con una buona acidità. Ideale in abbinamento a tutti i tipi di pesce, formaggi e risotti. molluschi ed affumicati. Temperatura di servizio 10-12° C

Straw yellow in color with greenish reflections, the nose has notes of exotic fruit, with a fruity taste and good acidity. Ideal in combination with all types of fish, cheeses and risottos. Serving temperature 10-12°C



Denominazione: Sicilia DOP

Appellation: Sicilia DOP Protected designation of origin

Vitigno: Grillo 100%

Grape Variety: 100% Grillo

Zona di produzione: Marsala/Petrosino

Production area: Marsala/Petrosino

Superficie vitata in Ha: 25

Vineyard area: 25 Ha

Altitudine: 150 metri

Altitude: 150 mt

Tipo terreno: calcareo

Soil type: calcareous

Età vigneti: 10 anni

Vineyard age: 10 years

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: 3500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 85 circa

Ql.Grapes/Ha: about 85

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: August/September

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Pressione: soffice

Pression: soft

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 60 giorni

Bottle refinement: 60 days