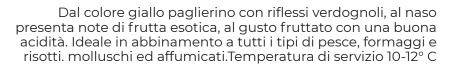
## Tenute del Marchese

## **GRILLO DOP**



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- humia 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

