

i monovarietali



BIANCO MAGGIORE

GRILLO / D.O.P. SICILIA BIO // PIANE LIQUIDE - MARSALA

I fiori bianchi ed i frutti che rimandano agli agrumi, pompelmo e lime compongono il ricco bouquet di questo vino perfettamente bilanciato ed armonico al gusto

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello Stagnone**

Uve - **grillo**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m. - **50 m**

Tipologia di terreno - **medio impasto**

Anno d'impianto - **2001**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.800**

Forma di allevamento - **alberello marsalese**

Potatura - **guyot a 6-8 gemme**

Resa Kg/pianta - **1,95**

Epoca di vendemmia - **inizio settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C - **15 - 16**

Durata della fermentazione in giorni - **8**

Fermentazione malolattica - **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**



CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico - **13,50%**

Zuccheri residui - **1,78 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**

Odore - **spiccato odore di pompelmo, piacevoli note di ananas, agrumi e frutti tropicali**

Sapore - **secco, ottima mineralità, bella freschezza dovuta ad un'equilibrata acidità**

Consigliato come aperitivo, si accompagna bene a qualsiasi pietanza a base di pesce.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C

BIANCO MAGGIORE

Grillo Bio
Sicilia DOP/ Piane Liquide - Marsala



Plana leggiadro il Bianco Maggiore tra le salmastre calure, maestoso si poggia sulla bianca scacchiera.

