

Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

Fra le Vigne

GRILLO

SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VENDEMMIA 2024

ZONA DI PRODUZIONE

*Sicilia occidentale, nella contrada Pispisa nel territorio di Segesta
in provincia di Trapani;*

VIGNETO

*da un unico appezzamento di 7000 piante, di proprietà di Leonardo
Asta, anno di impianto 2007 esposto a Nord, allevamento a
controspalliera, potatura a gouyot e resa per ettaro intorno a 7000 kg;*

TERRENI

altitudine dei vigneti 450 s.l.m.; suolo di medio impasto calcareo;

CLIMA

*inverni miti; estati asciutte e ventilate
con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;*

VINIFICAZIONE

*la fermentazione viene condotta in vasche di acciaio alla temperatura di
16°C per circa 20-25 giorni. Affinamento in vasca per 8 mesi
e altri due mesi in bottiglia;*

DATI ANALITICI

alcol: 13,20% vol - acidità totale: 5,50 g/l - pH: 3,23;

LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE

*il vino si presenta giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso offre
note di frutta a polpa bianca arricchito da sentori agrumati; al gusto
fragante, sapido con note minerali persistenti;*

LONGEVITÀ

da godere nell'arco di 4-5 anni;

ABBINAMENTI AL CIBO

*si abbina con antipasti a base di pesce crudo ottimo,
da provare anche con verdure e formaggi freschi e carni bianche.*

Servire ad una temperatura di 10-12°.

Salvatore } Martinico
NASI ESPERTI

