



YEMA

Grillo Vendemmia Tardiva Terre Siciliane IGT

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Favarotta nel Comune di Marsala, Esposizione Nord/Sud

Altitudine: 70 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Argilloso con notevole presenza di ciottoli

Resa di uva/ha: 30-40 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 30 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Vitigno: 100% Grillo

Vinificazione: La raccolta avviene nella prima decade di ottobre dove l'uva subisce un naturale processo di appassimento in vigna. La raccolta e la successiva diraspatura avviene manualmente a cui segue macerazione a freddo e fermentazione termoregolata. Arresto naturale della fermentazione al raggiungimento di 14 %vol. determinando un residuo zuccherino di circa 80 g/l.

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cristallino dal colore giallo carico

Odore: Molto complesso, con un bouquet aromatico, che spazia dal gelsomino giallo alla frutta matura a polpa bianca e gialla

Sapore: Gradevolmente dolce, fresco ed equilibrato

Gradazione Alcolica: 14% vol

Acidità totale: 6.2 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Un vino moderatamente dolce, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta (e frutta secca), formaggi erborinati o mediamente stagionati