

## VIGNAVERDE 2017

**Denominazione:** Grillo Sicilia, DOC

**Varietà:** Grillo 100%

**Grado alcolico (% Vol):** 12,5

**Territorio:** Sicilia Occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP)

**Superficie vigneto (ha):** 9

**Età vigneto:** oltre 20 anni

**Terreno:** calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante

**Sistema di allevamento:** controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro

**Acidità:** 5,79    **Zuccheri residui:** < 1,0    **pH:** 3,00    **SO<sub>2</sub> totale:** 34 mg/l

**Vendemmia:** a partire dalla seconda decade di agosto

**Resa per ettaro (q):** 60

**Vinificazione:** Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, al fine di ottenere un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione, a opera di lieviti indigeni, in vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 6 mesi sui propri lieviti in vasche d'acciaio

**n. di bottiglie prodotte:** 20.000

**Prima annata:** 2013

**Abbinamenti:** Da abbinare con primi piatti a base di pasta di grano integrale, bocconcini di spigola di mare, tartufo siciliano dei Monti Iblei. Si consiglia di servirlo a 10-12 °C



**MARSALA** - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia  
| tel. +39 0923 962093 - fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

**PANTELLERIA** - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia  
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com) | [info@marcodebartoli.com](mailto:info@marcodebartoli.com) |

