

# 'GRAPPOLI DEL GRILLO 2023'

**Denominazione:** Grillo Riserva Sicilia DOC.

**Varietà:** Grillo 100%.

**Grado alcolico (% Vol):** 13.

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

**Superficie vigneto (ha):** 9.

**Età vigneto:** oltre 25 anni.

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

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

**Zuccheri residui:** 1,20 g/L.

**Acidità:** 5,80 g/L.

**pH:** 3.02.

**SO2 totale:** 37 mg/L.

**Vendemmia:** ultima settimana di agosto.

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

**Vinificazione:** Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione, con lieviti indigeni a temperatura controllata, inizialmente in vasche di acciaio e poi in fusti di rovere francese per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

**Affinamento:** 12 mesi in fusti di rovere francese di varie dimensioni in presenza dei lieviti in sospensione (tecnica del bâtonnage) fino alla sua maturità. Affina bene in bottiglia.

**N° di bottiglie prodotte:** 32.600.

**Prima annata:** 1991.

**Abbinamenti:** Da abbinare a piatti di carattere. Sorprendente degustarlo dopo 10 anni di affinamento in bottiglia.

Servire a 12-14 °C.

