



INTEGER

INTEGER[©] – Bianco 2022

Denominazione: Grillo Superiore-Sicilia DOC.

Grado alcolico (% Vol): 13,50.

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: contropalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro Il vigneto non è sottoposto a nessuna concimazione chimica del suolo e a nessun trattamento di diserbo; i trattamenti fitosanitari vengono drasticamente ridotti, utilizzando dosi minime di rame e zolfo. La resa per pianta è moderata, la selezione dei grappoli è manuale, raccolti in piccole casse e con brevi tragitti tra vigneto e cantina.

Acidità: 5,90 g/L.

Zuccheri riduttori: <1 g/L.

SO2 totale: <20 mg/l (senza solforosa aggiunta).

pH: 3,31.

Vendemmia: prima settimana di settembre.

Resa per ettaro (q): 60.

Vinificazione: Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una fermentazione spontanea di una piccola parte della massa in botti usate in presenza di bucce (vinificazione in rosso) a opera di lieviti indigeni, senza rimontaggi né follature, per circa 10 giorni, nel rispetto dei naturali tempi di fermentazione. La parte restante fermenta invece in anfore di terracotta e resta a macerare per qualche mese sulle bucce.

Bottiglie prodotte: 6700.

