

GRILLO



KLASSIFIZIERUNG	IGT Terre Siciliane
REBSORTE	100% Grillo
PRODUKTIONSGBIET	ländliche Umgebung von Trapani
BODENBESCHAFFENHEIT	Mittel strukturiert Ton
LAGE	Nord (300 m üdM)
ERZIEHUNGSSYSTEM	Guyot-Erziehung im Spaliersystem
REBSTÖCKE PRO HEKTAR	4.200
TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR	8.000 kg
WEINLESE	Handlese. Dritte Augustdekade – erste Septemberdekade
GÄRTEMPERATUR	16°-18°C
GÄRZEIT	10-12 Tage
VINIFIKATION	sanfte Pressung und Fermentation bei Temperaturkontrolle

AUSBAU	1 Monat auf der Hefe
FLASCHENREIFE	1 Monat
ALKOHOLGEHALT	12,6% vol.
PH	3,17 (Mittelwert)
GESAMTSÄURE	5,10 g/l (Mittelwert)
ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG	2013
JÄHRLICHE PRODUKTION	60.000 Flaschen
FORMATE	75 cl. Flasche
SERVIERTEMPERATUR	10°-12°C
EMPFOHLENES GLAS	Für gut strukturierte Weißweine, kaum ausladend und mit leicht zulaufendem Rand.

