



MONTE DELLE ROSE GRILLO

*P*roveniente dalla Puglia, il vitigno si è diffuso nella Sicilia Occidentale dove ne viene citata la presenza già dal 1873.

Attualmente la produzione in Sicilia è di 10.000 hl, di cui 9.000 nella zona occidentale il resto nelle zone di Enna, Ragusa, Catania, Siracusa e Messina.

Di difficile coltivazione per la facile colatura a cui sono soggetti i fiori e per la delicatezza degli acini, spesso impallinati (acinellatura). Poco produttivo ha bisogno di particolari potature e portainnesti, raggiunge i 20 gradi babbò e la sua acidità totale va dal 5,5 al 6,5 per mille distinguendosi per la forza del profumo dei suoi vini.





MONTE DELLE ROSE

GRILLO

Denominazione:

Indicazione Geografica Tipica.

Vitigno:

Grillo

Zona di Produzione:

Sicilia Occidentale, Agro di Marsala - Salemi (TP).

Anno Impianto:

1995

Quota Altimetrica:

400/500 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno:

Argilloso-calcareo di buona fertilità.

Resa per Pianta:

3 Kg circa.

Sistema di allevamento:

Spalliera.

Sistema di Potatura:

Cordone speronato.

Lotta Antiparassitaria:

Integrata.

Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

Modalità di raccolta:

A mano, con accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione:

Raffreddamento delle uve, diraspatura ed estrazione dei mosti con pressatura soffice, successiva decantazione statica, inoculo di lieviti selezionati.

Affinamento:

Parte in contenitori in acciaio inox e parte in tonneau da 5 hl, con sosta sulle fecce fini per favorire l'autolisi della membrana cellulare del lievito e liberare gli enzimi betaglucanasi e betaglicosidici artefici del miglioramento dell'effetto volume, aroma, morbidezza e flavour. Definitiva sosta in bottiglia per quattro mesi in ambiente termoregolato.

Tenore Alcolico:

13% Vol.

Temperatura di Servizio:

10/12° C.

Colore:

Giallo paglierino.

Profumo:

Sentori floreali e fruttati, intensi e persistenti.

Sapore:

Secco, pieno e morbido ben equilibrato.

Abbinamenti:

Da abbinarsi a pesci e primi piatti leggeri.