

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

GRILLO 2025

Ibrido di Catarratto e Moscato d'Alessandria creato alla fine del 1800 dal barone Antonio Mendola, il Grillo racchiude in sé l'acidità e gli aromi freschi, agrumati ed erbacei, tipici del Catarratto e quelli dolci e floreali del Moscato. Diffuso a partire dall'800 principalmente nella provincia di Trapani per la produzione di Marsala, oggi viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

Vitigni: Grillo

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Sallier de La Tour - Monreale (PA) - Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.100

Resa quintali di uva per ha: 120 q/l

Fermentazione: tradizionale in bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,12- AT 5,33 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 20,3 g/l

