



TASCA D'ALMERITA
FONDAZIONE WHITAKER

MOZIA 2025

Mozia è una piccola isola museo nello stagnone di Marsala. Grazie al suo microclima e ai suoi suoli, rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Oggi a Mozia ci prendiamo cura di circa 13 ettari di vigna, circondati da siti archeologici risalenti all'epoca fenicia sapientemente custoditi oggi dalla Fondazione Whitaker.

Vitigni: Grillo

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Mozia - Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala - Sicilia

Suolo: i suoli dell'isola di Mozia derivano da fondali di origine marina. Sono terreni sabbiosi e sciolti. Importante la presenza di calcare, che determina una reazione alcalina del suolo (pH 8,2) e che influenza le caratteristiche organolettiche delle uve.

Sistema di allevamento: alberello

Tipo di potatura: alla "marsalese" corta e lunga

Densità di ceppi per ha: 3.300

Resa quintali di uva per ha: 53 q/l

Epoca di vendemmia: 11 Agosto 2025

Andamento climatico: L'inverno si è caratterizzato per una buona piovosità, utile a ricostituire le riserve idriche del terreno, seguito da una primavera mite e con precipitazioni sopra la media stagionale. L'estate ha mostrato temperature nella media senza eccessi termici. Ottima la maturazione del Grillo che alla raccolta si presentava con uno stato sanitario eccellente.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,20 - AT 5,81 g/l - ZR 0,7 g/l - ET 22,9 g/l

