



ADAMO

GRILLO

IGT "TERRE SICILIANE" 2014

VIGNETO E TERRITORIO



ZONA DI PRODUZIONE:

Calatafimi Segesta contrada Preole

Cordinate GPS:

37° 54' 06.65" N

12° 55' 26.35" E

ALTITUDINE:

vedi Google Earth

CLIMA:

È quello caratteristico dell'alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

TERRENO:

Collina di medio impasto

VITIGNO:

GRILLO 100% allevato ad alberello.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

2850 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

75 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2005

CONDUZIONE:

Agricoltura biologica certificata e controllata da **CODEX®**

IL VINO

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

in bottiglia per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdi;
- Odore: caratterizzato da armoniosi profumi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano a sentori di mandorla, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;
- Sapore: di buon corpo, sapido e fresco denota una struttura ampia e complessa;

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si abbina ottimamente con antipasti di mare, cuscus e grigliate di pesce.

PARAMETRI ANALITICI

ALCOL: 13% vol.

ACIDITA' FISSA: 5,5 g/l Ac. Tartarico

ZUCCHERI RIDUTTORI: < 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE : 80 mg/l

PACKAGING

FORMATO: Bottiglia da 750 ml

CONFEZIONE: 6 Bottiglie (peso cartone = 7,2 kg)

EURO PALLET: n° 105 cartoni