



LACUBA

Grillo Bio

Sicilia DOP / Piane Liquide - Marsala

LACUBA

GRILLO / DOP SICILIA BIO // PIANE LIQUIDE - MARSALA

Nel calice il vino dorato, emana profumi di nespole, cedro e frutto della passione, ginestre e mimose, malva e menta e un'intensa ventata salmastra. La freschezza, intatta e vibrante, offre un sorso in buon equilibrio con le note gliceriche e l'energica dote sapida. Scia finale in cui riemergono le sensazioni salmaestre territoriali. Fermentazione in tini di legno da 50 hl poi grandi botti per sei mesi

ALLEVAMENTO

Comune - Marsala (TP)

Ubicazione dei vigneti - Riserva dello Stagnone

Uve - **grillo**

Esposizione - **sud, sud est**

Altimetria s.l.m - **50 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**

Anno d'impianto - **1995**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.800**

Forma di allevamento - **alberello marsalese**

Potatura - **guyot a 6 -8 gemme**

Resa Kg/pianta - **1,95**

Epoca di vendemmia - **prima decade di settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **tini in legno di acacia da 50 hl**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Durata della fermentazione in giorni **8**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in legno- **6 mesi in botti da 10 hl**

Affinamento in bottiglia - **6 mesi**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13 %**

Zuccheri residui **2,30 g/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**

Odore - **naso intrigante di acacia, ginestra, pesca gialla, ritorni agrumati e minerali**

Sapore - **vino armonico, di corpo con una bella mineralità e persistenza**

Insuperabile con raffinati risotti, filetti di pesce, zuppe o ancora molluschi e crostacei.

Temperatura di servizio **12 °C**