Per Mari Grillo è un vino dal colore giallo paglierino con sfumature verdognole, un profumo elegante e piacevole con sentori di agrumi, fiori d'arancio, albicocca, pesca, gelsomino e note erbacee. Al palato, Per Mari Grillo è croccante e minerale, sapido e fresco sul finale.





ORGANIC CERTIFICATION Nome del vino:

Per Mari Grillo

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Grillo 100%

Zona di produzione:

Riserva Naturale del Lago Biviere

Tipologia del terreno:

Terreno sciolto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento:

Controsplalliera con potatura a guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:

Diraspapigiatura, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata

Contenitori di fermentazione:

Acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata di fermentazione:

15 Giorni

Contenitori di affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

4 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

2 mesi

Gradazione alcolica:

12 - 13% Vol.

Name of wine:

Per Mari Grillo

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

100% Grillo

Production area:

Natural Reserve of Lake Biviere

Type of soil:

Loose soil tending to sandy

Training system:

Espalier with a double Guyot pruning system

Planting density:

4000 plants per hectare

Yield per hectare:

90 quintals

Harvest period:

Second ten days of August

Harvest method:

Manual

Vinification:

Manual selection of bunches, destemming and crushing, soft pressing, settling of the must, fermentation at controlled temperature.

Fermentation containers:

Steel

Fermentation temperature:

5°C

Fermentation duration:

15 days

Aging containers:

Steel vats

Aging duration:

4 months on lees

Aging in bottle: 2 months

Z 111011ti118

Alcoholic content:

12 - 13 % Vol.

CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa C.da Passo di Piazza 93012 Gela - Sicilia - Italia