



f i l a r i

S I C I L I A

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASE ALTE

GRILLO

Vino Biologico

4 f i l a r i



Suolo: collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 500 metri s.l.m.

Anno d'impianto: 2005

Sistema d'allevamento: controspalliera allevata a Guyot

Viticoltura: vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiaura.

Piante per ettaro: 3.600

Resa: 60 q.li/ettaro

Vendemmia: raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg.

Fermentazione: le uve intere vengono pressate sofficientemente dopo poche ore dalla raccolta, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata con lieviti selezionati a 15 °C.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C con battonage settimanali, 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini.

Olfatto: note tropicali come pompelmo, sambuco, fichi si alternano a delicate note di zagara e crosta di pane.

Palato: di grande ampiezza, caratterizzato da una buona spalla acida e grande sapidità sul finale.



www.casealte.it