



Grillo Mozia

Sicilia DOC 2013

Tasca Conti D'Almerita

Il Grillo di Mozia Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita è il racconto di una storia millenaria. Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia 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. Il vigneto è coltivato secondo i criteri biologici.

L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e trasferita nella Tenuta Regaleali su camion termocondizionati per preservarne l'integrità aromatica dell'uva.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Mozia - Isola di San Pantaleo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Grillo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Zuccheri	1,50 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Fresco e di buona personalità, note minerale e sapide, con un finale persistente
Profumo	Note di ginestra e citronella, con un finale di menta e pepe bianco
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	8°-10°C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Alberello con potatura alla
Densità impianto	4.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	70 quintali
Vinificazione	Fermenta per 15 giorni in vasche di acciaio inox a 16-18°. Non svolge fermentazione malolattica
Affinamento	In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi