

Amir

Grillo

IGT terre siciliane BIO

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino e di buona consistenza. Al naso è piacevolmente intenso con note di frutta fresca come la nespola, pera, cedro e mandarino. In bocca secco, abbastanza morbido, fresco, abbastanza sapido, seduce con un ritorno persistente di frutta che si fondono alla nocciola in via retro nasale.

Va servito ad una temperatura di 10 -12 gradi C. Ideale con pesce, carni bianche e piatti a base di verdure.

It is a wine straw-coloured yellow with golden hues, crystalline and full-bodied. On the nose it is nicely intense with scent of fresh fruit as medlar, pear, lime and mandarin orange.

On the palate it is dry, soft enough, fresh, quite tasty.

It charms with weaving notes of fruit mixed with nut in the nose.

Serving temperature: 10-12°C

Caratteristiche / Technical sheet

Comune / Production area: Marsala e Mazara del vallo

Varietà / Grape variety: 100% grillo

Ettari / Hectares: 9 ettari

Altitudine / Altitude : 250 m s.l.m., 250 mt above sea level

Terreno / Soil type:: 20% Argilla, 40% Sabbia, 40% Limo
Clay 20%, Sand 40%, Silt 40%

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol

Ph: 7,6

Porta innesto / Grapevine: 140 RU

Densità ceppi/ha - Number of plants / hectare: 4200

Anno d'impianto / Planting year : 2006

Primo anno di produzione / First year of production:: 2008

Produzione /Yield: 90 quintali per ettaro, tonnes/he

Bottiglie prodotte / Bottles: 81.000

Vinificazione: tradizionale in bianco, con una breve criomacerazione della buccia e successiva pressatura e decantazione statica. Vinificato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura di 14-16 gradi per circa 20 giorni. Viene lasciato insieme alle fecce nobili per circa 30 giorni e travasato in serbatoi d'acciaio .
Vinification: white wine-making, with a short cold maceration of the peel and soon after crush and static decanting .it makes wine in steel tanks at 14-16 C° for about 20 days. It remains with its lees for about 30 days and decanted in steel tanks.

Affinamento: in bottiglia per circa 3 mesi.

Ageing in bottle for about 3 months.

