

# Sallier de La Tour Grillo

cod.: grillosallierdelatour



Il Grillo nella zona di Monreale viene interpretato in chiave moderna per ottenere un vino fresco, aromatico e di piacevole bevibilità.

Vitigni: Grillo

Denominazione: Sicilia DOC

Zona vitivinicola: Tenuta Sallier de La Tour – Monreale (PA) – Sicilia

Sistema di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: guyot

Densità di ceppi per ha: 4.100

Resa quintali di uva per ha: 95 ql

Fermentazione: tradizionale in bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento: in acciaio in presenza delle fecce fini per 4 mesi

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dati analitici del vino: pH 3,00 – AT 6.31 g/l – ZR 0,8 g/l – ET 21,6 g/l

EUR 11,50  
iva inc.

