

BAGLIO DI GRÌSI



Case Sparse

GRILLO

SICILIA
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA



Case sparse è il nome indicato da tutto il personale dell'azienda per identificare il luogo ove sorge il vigneto di Grillo padre di questo vino per la vicinanza ad alcune vecchie abitazioni, un tempo abitate. Dopo 8 anni dall'impianto e dall'equilibrio raggiunto dal vigneto la costante ed ottima qualità delle uve ci ha suggerito di ricercare qualcosa di più per consentire al grillo di manifestare la maggiore complessità delle sue uve: un controllato affinamento in piccole botti di rovere francese. La vendemmia 2021 è l'anno di esordio di questo vino.

Uve:	Grillo
Anno impianto:	2014
Sistema di allevamento:	Guyot a doppio capovolto
Portainnesto:	1103 Paulsen
Densità di impianto:	4.000 piante ad HA
Produzione dell'annata:	80 q/ha
Altitudine:	450 m slm con esposizione sud-est

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Suoli profondi e tendenzialmente di medio impasto tendenti all'argilloso.

ANDAMENTO CLIMATICO DELL'ANNATA 2021

Il caldo e la siccità hanno caratterizzato il periodo estivo con anticipi di maturazione avvenuta alla fine della seconda decade di agosto.

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: le uve raccolte nelle prime ore del mattino, sono state immediatamente pigiate e portate a bassa temperatura, dopo circa 36 ore il mosto limpido è stato inviato nella vasca di fermentazione, avvenuta a 15°C.

Affinamento: il vini ottenuto è stato posto per il 50% in barrique di rovere francese la restante parte ha proseguito l'affinamento in acciaio, all'inizio dell'estate è stato assemblato e preparato per l'imbottigliamento è avvenuto a fine estate. Le bottiglie hanno riposato per ulteriori 60 giorni prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso intensità e complessità dei profumi alle note agrumate e floreali vengono accompagnate da dolci note speziate. Al palato il vino si presenta ampio grazie all'acidità che trasmette profondità e al contempo morbido per il contributo dell'affinamento in legno.

ABBINAMENTI

L'ottima sapidità consentirà un'ampia gamma di abbinamenti dal semplice aperitivo a piatti a base di pesce a formaggi freschi. Temperatura di servizio 8-10 °C.

