

GUASTELLA

Grillo

Grape Varieties

Grado alcolico: 13,5% vol.

Comune di produzione: Monreale (PA)

Uve: 100% Grillo

Anno di impianto: 2000 • 2008

Altimetria: da 330 a 350 mt. S.l.m.

Tipologia terreno: mediamente calcareo, argille miste con tessitura moderatamente grossolana

Resa per ettaro: 100 • 120 Ql.

Sistema di allevamento: spalliera

Densità di impianto: 3.700 piante per ettaro

Sistema di potatura: guyot

Periodo di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: diraspatura 15/18 giorni a temperatura controllata, dopo maturazione in serbatoi di acciaio

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: Monreale (Pa)

Varietal: 100% Grillo

Installation: 2000 • 2008

Altitude: from 330 up to 350 m a.s.l.

Type of soil: calcareous layers and mixed clay

Yield per hectare: 100 • 120 Ql.

Cultivation: espallier at a density of 3.700 vines per hectare

Trimming: guyot

Grape harvest: first days of september

Vinification: 15/18 days at a controlled temperature, fermentation in stainless steel containers



GRILLO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

GUASTELLA
AZIENDA VITIVINICOLA

notes