



## YEMA

### Grillo Vendemmia Tardiva Terre Siciliane IGT

**Classificazione:** Terre Siciliane I.G.T.

**Zona di Produzione:** C/da Favarotta nel Comune di Marsala, Esposizione Nord/Sud

**Altitudine:** 70 m slm

**Clima:** Temperato, caldo Mediterraneo

**Terreno:** Argilloso con notevole presenza di ciottoli

**Resa di uva/ha:** 30-40 q.li

**Sistema d'impianto:** Controspalliera, con potatura a guyot

**Età dei vigneti:** 30 anni

**Densità d'impianto:** 4400 piante/ha

**Vendemmia:** Seconda decade di Ottobre

**Vitigno:** 100% Grillo

**Vinificazione:** La raccolta avviene nella prima decade di ottobre dove l'uva subisce un naturale processo di appassimento in vigna. La raccolta e la successiva diraspatura avviene manualmente a cui segue macerazione a freddo e fermentazione termoregolata. Arresto naturale della fermentazione al raggiungimento di 14 %vol. determinando un residuo zuccherino di circa 80 g/l.

**Affinamento:** Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Cristallino dal colore giallo carico

**Odore:** Molto complesso, con un bouquet aromatico, che spazia dal gelsomino giallo alla frutta matura a polpa bianca e gialla

**Sapore:** Gradevolmente dolce, fresco ed equilibrato

**Gradazione Alcolica:** 14% vol

**Acidità totale:** 6.2 g/l

**Temperatura di Servizio:** 10-12° C

**Abbinamenti Gastronomici:** Un vino moderatamente dolce, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta (e frutta secca), formaggi erborinati o mediamente stagionati