

le selezioni



LA CUBA

GRILLO/ D.O.P. SICILIA BIO //PIANE LIQUIDE - MARSALA

Grillo in purezza. Dopo sei mesi di affinamento in botte da 10 hl prende vita questo bianco di buona struttura, gradevole compagno di molte pietanze a base di pesce ma anche di piatti più elaborati

ALLEVAMENTO

Comune - **Marsala**
Ubicazione dei vigneti - **Riserva dello stagnone**
Uve - **grillo**
Esposizione - **sud, sud est**
Altimetria s.l.m. - **50 m**
Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**
Anno d'impianto - **1995**
Densità di impianto ceppi/ettaro - **2.800**
Forma di allevamento - **alberello marsalese**
Potatura - **guyot a 6-8 gemme**
Resa Kg/pianta - **1,95**
Epoca di vendemmia - **prima decade di settembre**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/ca**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Vasche di fermentazione - **tini da 50 hl in legno di acacia**
Temperatura di fermentazione in °C - **15 - 16**
Durata della fermentazione in giorni - **8**
Fermentazione malolattica - **no**
Affinamento minimo in legno - **6 mesi in botte da 10 hl**
Affinamento in bottiglia - **6-8 mesi**



CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico - **12%**
Zuccheri residui - **1,21 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**
Odore - **spiccate note minerali, profumo di agrumi**
Sapore - **morbido, ottima mineralità, bella freschezza**

Si accompagna piacevolmente a tutti i piatti a base di pesce

Temperatura di servizio 10-12 °C

LA CUBA

Grillo Bio
Sicilia DOP/ Piane Liquide - Marsala



*Sollazzo reale del buon Guglielmo
e sosta normanna del verde Genoardo,
LaCuba è in prosa raffinato convivio.*

