

Gilletteo 2019 – Contrade

*Il **Gilletteo** senza solfiti aggiunti possiede due precisi tratti peculiari: la provenienza delle uve da un regime di agricoltura biologica e la non aggiunta di anidride solforosa durante le fasi di produzione. Il basso impatto ambientale, l'ecosostenibilità, il massimo controllo e la cura di tutta la filiera produttiva sono da sempre al centro della vita di Gorgi Tondi, che trova nella purezza di questo Grillo la piena espressione della propria visione aziendale.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, località Gilletteo, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 12%

Note di degustazione: dal colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso è intenso e persistente, con note iodate, floreali e sensazioni di pesca bianca. Al palato è equilibrato e fresco, con un gradevole finale salino

Abbinamenti: eccellente con aperitivi, frutti di mare, pesce arrosto e verdure grigliate. Servire a 8-10 ° C

Prima annata: 2018

Bottiglie prodotte: 8.000



Informazioni sui vigneti: le uve del Gilletteo arrivano da una vigna di 14 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 90 q



Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, operata da lieviti indigeni

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi