

ANTONIO GERARDI

AZIENDA AGRICOLA

Serenità, freschezza, spensieratezza, sono i sentimenti che vivevo da piccolo, mentre accompagnavo mio nonno lungo i filari della nostra proprietà.
Diventare vignaiolo non è stata solo una scelta, ma un'eredità che, quotidianamente, vivo e rivivo nel rispetto della natura.

GRILLO TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

37°42'49.33"N 13°03'43.44"E

Vendemmia: 2014

Vitigno: Grillo (autoctono)

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Zona Vitivinicola: Tenuta di Contrada Arcera, nel territorio del Comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo

Altitudine: 260 m s.l.m.

Esposizione del vigneto: Nord/Ovest

Suolo: Calcareo Marnoso

Anno di impianto: 2011

Forma di allevamento: Controspalliera

Tipo di potatura: Guyot

Resa per ettaro: 40 q

Epoca e Modalità di vendemmia: 04-09-2014, Manuale

Andamento climatico stagionale: Inverno mite ma piovoso seguito da una breve primavera; estate temperata e asciutta. Buone escursioni termiche durante il periodo della maturazione dell'uva

Fermentazione: Criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

Affinamento: In vasche d'acciaio 7 mesi, di cui 4 mesi sulle fecce fini - In bottiglia per 2 mesi

Dati analitici: Grado Babo 21,40; Alcol 13% vol; Zuccheri residui 1,8 g/L; PH 3,27; Acidità totale 5,9 g/L; Acidità volatile 0,32 g/L; Anidride solforosa totale 82 mg/L; Anidride solforosa libera 38 mg/L.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Aspetto visivo: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: Buona intensità con sensazioni di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea, salvia, rosmarino, fieno maturo, fruttato di agrumi.

Gusto: Buona morbidezza bilanciata da acidità e relativa sapidità, media persistenza.

Abbinamenti: Piatti di pesce, anche elaborati, carni bianche, minestre di verdure, formaggi freschi o di breve stagionatura.



Antonio Gerardi
Loc. San Giorgio snc - Sciacca (AG)
cell. +39 333.6412378
info@antoniogerardivini.it
www.antoniogerardivini.it