



# Scurati bianco

Vendemmia 2015

---

<b>COMUNE DI PRODUZIONE</b>	Salemi (TP)
<b>CLASSIFICAZIONE</b>	IGP Terre siciliane
<b>PRIMO ANNO DI PRODUZIONE</b>	2004
<b>VARIETA'</b>	Grillo 100%
<b>COMPOSIZIONE DEL TERRENO</b>	Calcareo con frazione argillosa di colore chiaro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera; Guyot
<b>DENSITA' DI IMPIANTO</b>	4.500 piante per ettaro
<b>RESA PER ETTARO</b>	75 q.li; 1,6 Kg per pianta
<b>RACCOLTA</b>	Manuale, in cassette, a perfetta maturazione (settembre)
<b>VINIFICAZIONE</b>	Decantazione statica del mosto dopo la diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione in acciaio in presenza delle fecce fini per 16 giorni a temperatura controllata di 16° C. Affinamento in acciaio e batonnage una volta a settimana per 3 mesi. In bottiglia per almeno due mesi.
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	5.50 g/l
<b>Ph</b>	3.45 g/l
<b>CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO</b>	1-2 anni
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	13 % alc.vol.
<b>PRODUZIONE</b>	20.000 bottiglie
<b>NOTE DI DEGUSTAZIONE</b>	<b>Colore:</b> Giallo paglierino <b>Naso:</b> Ricco bouquet olfattivo con decise note minerali e floreali di ginestra. Note agrumate di cedro su un leggero sfondo erbaceo. <b>Palato:</b> In bocca è fresco e bilanciato. Ottimo equilibrio tra acidità e sapidità.
<b>ABBINAMENTI</b>	Vino versatile dall'aperitivo ai piatti di pesce.

---