



TERRE DI MARIÙ

SELEZIONE DI GRILLO SICILIA D.O.C.

Per gli estimatori della varietà, una speciale interpretazione ottenuta da uve selezionate da parcelle di pregio situate nella valle del Belice. Le uve di questa selezione provengono dai filari più anziani della nostra vigna “Costa del pero”. Questa particella è caratterizzata da un protocollo di vigna che prevede una selezione rigidissima e rese produttive di appena un chilo per ceppo: accorgimenti che donano ricchezza, concentrazione e finezza olfattiva uniche.

A true gem for lovers of this varietal, the greatness of this wine is in large part due to the uncompromised work in the vineyards and in the cellar. The grapes are harvested by hand from the oldest vines of the Costa del Pero vineyard. Because of its age, this particular parcel grants an extremely low yield of approximately one kilogram per plant, thus every grape is a bursting with richness, concentration and aromatic finesse.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA

Poggioreale

VIGNETI / VINEYARDS

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.

Southwestern Sicily, Tenuta di Poggioreale and bordering territories.

SUOLO / SOIL

Medio impasto, franco argillosi.

Medium textured, loamy soils.

ALTITUDINE / ALTITUDE

da 180 a 450 m s.l.m.

from 180 to 450 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE

Nord-Ovest.

North-West.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.

Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY

4.000 piante per ha. Sesto di impianto 2.50m x 0,90m.

4,000 plants per ha. Vineyard layout 2.50m x 0.90m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Prima decade di Settembre con raccolta manuale in cassetta.

Hand harvested in boxes within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Successivamente alla diraspa pigiatura, il mosto viene crio – macerato in assenza di ossigeno per 12-24 ore a 4°C.

Dopo la pressatura il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox a temperature tra 14-15°C.

Following destemming and crushing, the must is cryomacerated with no oxygen contact for 12-24 hours at 4°C. After pressing, the must is fermented in stainless steel tanks at 14-15°C.

AFFINAMENTO / AGING

Affinamento “sur lie” in vasche di cemento a temperatura controllata per 3/4 mesi, affinamento in botti piccole per 6 mesi e successivo imbottigliamento.

Aged “sur lie” in cement tanks with controlled temperature for 3-4 months, then transferred to small "botti" for 6 months before bottling.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 13% vol., acidità totale 6,40 g/l, pH 3,20.

13% Alc by Vol., 6.40 g/l total acidity, 3.20 pH.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Note di fiori bianchi, pesca, ananas, pompelmo rosa e agrumi. Gusto piacevolmente fresco e sapido.

Notes of white flowers, peach, pineapple, pink grapefruit and citrus. Fresh and savory.

ABBINAMENTI / PAIRING

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei e zuppe.

Ideal with seafood-based dishes, including shellfish and seafood soup.