



COSTA DEL PERO

GRILLO BIO SICILIA D.O.C.

Uno dei vini più rappresentativi della Sicilia, prospera sui nostri ripidi pendii favorito da escursioni termiche marcate. Il nostro vigneto della varietà grillo è sovrastato da un antico pereto selvatico, che in primavera omaggia il paesaggio e i viticoltori con la sua spettacolare fioritura. Da qui, il nome dialettale della parcella. Questa posizione favorevole, unita alla naturale acidità del vitigno, dona un vino dal carattere preciso, fresco e sapido, con un generoso bouquet fruttato.

One of the most iconic varieties in Sicily, grillo relishes on the steep slopes of our estate with strong diurnal temperature variations. This particular vineyard rises from an ancient wild pear orchard that bursts into flower every spring to the delight of the vineyard works and the landscape. The wine takes its name from the local dialect (“Costa del Pero”) of this special parcel. The vineyard’s favorable position lends an elevated natural acidity to the wine giving it a fresh, flavorful and precise character with generous, fruity tones.

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, clay dominant soils.

ALTITUDINE / ALTITUDE

Da 180 a 450 m s.l.m.

From 180 to 450 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSITION

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 DI CEPPI PER HA / DENSITY

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

4,000 plants per ha. Vineyard planting 2.50m x 0.9m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Prima decade di Settembre con raccolta manuale.

Hand harvested within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Successivamente alla diraspa pigiatura, il pigiato effettua una criomacerazione prefermentativa a 4°C per 6/12 ore, successivamente il pigiato viene trasferito in pressa dove avviene una spremitura soffice fino a 0,8 atm. Il mosto, dopo una decantazione statica a freddo, viene fermentato in vasche di acciaio inox a temperature tra 14 e 15°C.

Following destemming and crushing, the must is cryo-macerated at 4°C for 06/12 hours pre-fermentation, straight after the must is pressed softly (0.8 atm). The must, after a static cold decantation, is fermented in stainless steel tanks at controlled temperature of 14-15°C.

AFFINAMENTO / AGING

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

Aged “sur lie” for 3-4 months in cement tanks with controlled temperature followed by bottling.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 12,50% vol, acidità totale 6,20 g/l, pH 3,20.

12.5% Alc by Vol., 6.2 g/l acidity, pH 3.20.

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. A fresh and flavorful finish.

ABBINAMENTI / PAIRING

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

Ideal with fish, shellfish and seafood soups.