

GRILLO

DOC

ANNATA
2024

QUALIFICA
Grillo DOC

ZONA DI PRODUZIONE
Contrada Mazzarronello - Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
Contrada Cicogne - Comiso (Ragusa)

ALTITUDINE
Tra 240 e 300 metri s.l.m.

CLIMA
Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TERRENO
Terreno di medio impasto con una componente alta di calcare.

UVE
100% Grillo

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO
8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA
Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette nella seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

12,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

6000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino brillante.

ESAME OLFATTIVO

Aroma intenso con spiccate note aromatiche e delicate note foreali e sentori di ginestra, frutta tropicale, note erbacee.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

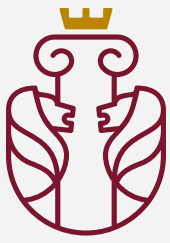
Al palato fresco e morbido con elevate note aromatiche di agrumi e frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo; si accompagna a primi semplici e gustosi, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it

GRILLO

DOC

VINTAGE
2024

APPELLATION
Grillo DOC

PRODUCTION AREA
Contrada Mazzarronello - Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
Contrada Cicogne - Comiso (Ragusa)

ALTITUDE
Between 240 and 300 metres above sea level.

CLIMATE
Temperate climate, characterised by mild winters and dry summers, with significant day–night temperature variations.

SOIL
Medium-textured soil with a high limestone content.

GRAPES
100% Grillo

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis (Guyot), 4,500 vines per hectare.

YIELD PER HECTARE
8000 Kg

HARVEST PERIOD
Manual harvesting in small crates during the second half of August.

VINIFICATION AND AGEING

Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 14°C.
Aged in stainless steel for 6 months and in bottle for at least 3 months.

ALCOHOL CONTENT

12.5% vol.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

6,000 bottles.

APPEARANCE

Bright straw yellow colour.

NOSE

Intense aromas with pronounced aromatic notes and delicate floral hints, along with broom, tropical fruit and herbal nuances.

PALATE

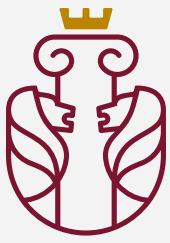
Fresh and smooth on the palate, with pronounced aromatic notes of citrus and ripe fruit.

SERVING TEMPERATURE

8-10 °C

FOOD PAIRINGS

Excellent as an aperitif; pairs well with simple and flavourful first courses, vegetables, salads, fish, shellfish and white meats.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it