

# 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.

---

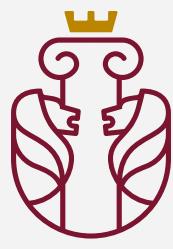
## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-10 °C

---

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

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



**Catalano 1880**  
DALLA NATURA, IL VINO



[www.catalano1880.it](http://www.catalano1880.it)