

# 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.

---

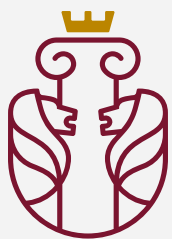
**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

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