

## MOZIA GRILLO 2020

La Tenuta Whitaker si trova sull'antica isola fenicia di Mozia, davanti alle coste di Marsala. Piccola ma incredibilmente ricca di testimonianze storiche, Mozia vanta un microclima in cui l'uva Grillo esprime tutta la sua forza vitale. La vigna è in una splendida posizione, circondata da siti archeologici e nei pressi di uno stagno salmastro dove anticamente si pescava con le reti da lancio. Qui i destini di due famiglie, Whitaker e Tasca d'Almerita, si sono intrecciati nella cornice di un ecosistema dove la vite ha da molto tempo un ruolo rilevante. Il primo impianto di viti a Mozia risale agli inizi del XIX secolo, quando gli inglesi, arrivati dalla vicina Marsala, vi individuarono caratteristiche pedoclimatiche molto favorevoli alla produzione di uva.

I suoli dell'isola di Mozia derivano da fondali di origine marina. Sono terreni sabbiosi e sciolti. Importante la presenza di calcare, che determina una reazione alcalina del suolo (pH 8,2) e che influenza le caratteristiche aromatiche delle uve.

La profondità della terra permette un adeguato sviluppo dell'alberello. La potatura lunga, "archetto alla marsalese", è la più adeguata per l'uva Grillo, considerata la scarsa fertilità alla base del tralcio. La raccolta, leggermente anticipata, preserva qualche punto di acidità per mantenere la freschezza del sorso e la longevità, che il bianco di Mozia ha saputo dimostrare negli anni.

### VENDEMMIA 2020

Nel 2020 il clima è stato caratterizzato da un inverno mite con buone piogge nel mese di marzo, seguite da una primavera temperata e asciutta, che ha generalmente favorito lo sviluppo vegetativo, i processi di fioritura e la formazione dei grappoli nella vite.

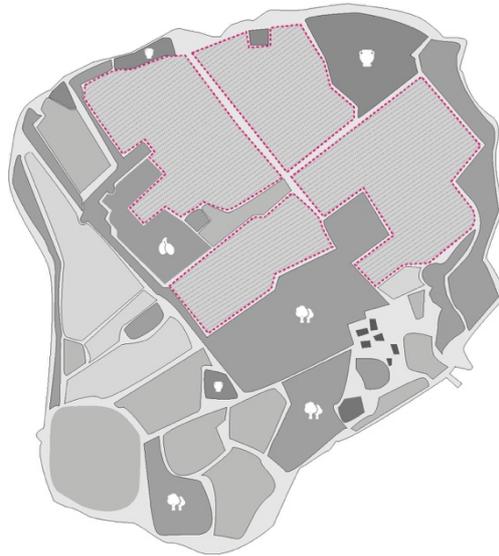
Buono l'andamento climatico dell'annata sull'isola di Mozia, con temperature in genere più elevate soprattutto prima della raccolta.

La vendemmia del Grillo è iniziata il 18 agosto con la giovane vigna Khoton, proseguendo poi fino alla fine di agosto con le più vecchie vigne della Scalinata Orientale e della vigna Tofet.

Perfetta la maturazione e la sanità delle uve, buona la gradazione zuccherina ed eccellenti i caratteri aromatici ed organolettici del vino.



TASCA D'ALMERITA  
FONDAZIONE WHITAKER



**Vitigni:** Grillo

**Denominazione:** Bianco Sicilia DOC

**Zona vitivinicola:** Mozia - Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello Stagnone a pochi chilometri dalla costa di Marsala - Sicilia

**Sistema di allevamento:** alberello

**Tipo di potatura:** alla "marsalese" corta e lunga

**Densità di ceppi per ha:** 3.300

**Resa quintali di uva per ha:** 50 ql

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Durata della fermentazione:** 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** in vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Dati analitici del vino:** pH 3,15 - AT 6,44 g/l - ZR 1,8 g/l - ET 27,1 g/l

