

INTEGER® – Grillo 2018

Denominazione: Grillo Sicilia DOC

Grado alcolico (% Vol): 13

Territorio: Sicilia Occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP)

Superficie vigneto (ha): 9

Età vigneto: oltre 20 anni

Terreno: calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante

Sistema di allevamento: controspalliera Guyot, 3.500 ceppi per ettaro



Il vigneto non è sottoposto a nessuna concimazione chimica del suolo e a nessun trattamento di diserbo; i trattamenti fitosanitari vengono drasticamente ridotti, utilizzando dosi minime di rame e zolfo. La resa per pianta è moderata, la selezione dei grappoli è manuale, raccolti in piccole casse e con brevi tragitti tra vigneto e cantina

Acidità: 6,08 g/l

Zuccheri riduttori: 2,1 g/l

pH: 3,15

SO₂ totale: 28 mg/l (**senza solforosa aggiunta**)

Vendemmia: prima settimana di settembre

Resa per ettaro (q): 60

Vinificazione: Dopo una rigorosa selezione manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una fermentazione spontanea di una piccola parte della massa in botti usate in presenza di bucce (vinificazione in rosso) a opera di lieviti indigeni, senza rimontaggi né follature, per circa 10 giorni, nel rispetto dei naturali tempi di fermentazione. La parte restante fermenta invece in [anfore](#) di terracotta e resta a macerare per qualche mese sulle bucce.

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |



Sia la fermentazione alcolica che la malolattica vengono svolte e la temperatura di fermentazione non è condizionata.

Affinamento: almeno 10 mesi in anfora e fusti di rovere esausti sulle fecce fini, fino alla completa maturità e stabilità del vino, che non subisce **nessuna refrigerazione e filtrazione**.

n° di bottiglie prodotte: 5.200

Prima annata: 2006

Abbinamenti: Servire e conservare a 13-16 °C. Si lascia al consumatore la scelta gastronomica senza condizionamenti

Messo in bottiglia non refrigerato, non chiarificato, non filtrato

MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) – Italia
| tel. +39 0923 962093 – fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA – C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) – Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

