



CANTINE GRASSO

IRIS



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Sicilia – Denominazione d’Origine Protetta (DOP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritive (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitigni:	Grillo
Uvaggio:	Grillo 100%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.500
Resa per Ettaro:	Circa 70 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 2 kg
Vinificazione:	Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata.
Affinamento:	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12 %
Acidità Totale:	5,70
Zuccheri Residui:	< 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	giallo paglierino brillante
Bouquet:	Profumo: complesso, con note floreali e agrumate accompagnate da sentori di erbe aromatiche. Gusto: fresco, sapido e persistente
Temperatura di Servizio:	9°-11°C
Bicchieri Consigliati:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	ideale con verdure grigliate, insalate fresche e cibi vegetariani
Longevità:	2-3 anni