



# Grillo Mozia

Sicilia DOC 2013

**Tasca Conti D'Almerita**

---

Il Grillo di Mozia Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita è il racconto di una storia millenaria. Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Il vigneto è coltivato secondo i criteri biologici.

L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e trasferita nella Tenuta Regaleali su camion termocondizionati per preservarne l'integrità aromatica dell'uva.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Sicilia
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Mozia - Isola di San Pantaleo
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Grillo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	1,50 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Fresco e di buona personalità, note minerale e sapide, con un finale persistente
<b>Profumo</b>	Note di ginestra e citronella, con un finale di menta e pepe bianco
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	8°-10°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Alberello con potatura alla
<b>Densità impianto</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	70 quintali
<b>Vinificazione</b>	Fermenta per 15 giorni in vasche di acciaio inox a 16-18°. Non svolge fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 5 mesi