

TERZAVIA METODO CLASSICO

MILLESIMATO 2022

Classificazione: Metodo Classico DOC Sicilia Grillo Brut Nature.

Varietà: Grillo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 11,50.

Territorio: Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

Superficie del vigneto (ha): 9.

Età vigneto: 30 anni.

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

Sistema di allevamento: contro spalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro.

SO2 totale: 20 mg/L.

Zuccheri riduttori: 1,5 g/L.

Acidità: 7,40 g/L.

Vendemmia: manuale in piccole casse, da fine agosto.

Resa per ettaro (q): 60.

Vinificazione del vino base: Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve (intere) e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con climatizzazione dell'ambiente. La fermentazione è operata da lieviti indigeni e con un impiego minimo di solfiti.

Tiraggio: (agosto 2024) Aggiunta di mosto fresco, sempre ottenuto da uve Grillo dell'annata successiva, presenti nello stesso vigneto, e seguendo lo stesso metodo per la vinificazione del vino base. Il mosto fresco viene aggiunto al vino in quantità proporzionali tali da diluire il tenore in alcool e apportare la quantità di zucchero (naturale) necessaria alla presa di spuma. L'apporto di mosto non supera il 15%, per cui il vino rientra a pieno titolo nella categoria dei millesimati.

Affinamento: il 50% del vino base affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in recipienti di rovere francese, sui propri lieviti.

Bottiglie prodotte: 32.000.

