



Scheda tecnica

## **Marzaiolo IGP Terre Siciliane**

**Zona di produzione**

*C,da* Miucia - Malutiempu lato E/N/E Ispica

**Vigneti** *Ha* 2,00:

*Sistema di allevamento:*

Controspalliera allevata a Guyot;

*Densità d'impianto:*

4500 V/Ha;

*Produzione/ceppo:*

1,8 Kg;

*Pedoclima:*

Terreno di medio impasto e di ottima tessitura.

**Vitigni:**

Blend di vitigni autoctoni siciliani.

**Vendemmia:**

Raccolta manuale e selettiva nella seconda/terza decade di agosto;

**Vinificazione:**

Dopo la raccolta diraspa – pigiatura delle uve, quindi una soffice e progressiva pressatura, con estrazioni frazionate, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura. In affinamento riposa sui lieviti per circa 90 giorni.

**Malolattica:**

Svolta/non svolta.

**Affinamento:**

In acciaio e bottiglia per 4 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino tendente a diventare giallo oro; profumo intenso ed etereo di frutta gialla matura; in bocca si esprime in maniera elegante e leggermente minerale, fruttato con buona acidità.

**Chiusura:**

Tappo sughero fiore/DIAM5.

**GRADO ALCOLICO 13,00 ACIDITÀ TOTALE 6.80 PH 3.37**