

## Gilletteo 2019 – Contrade

---

*Il **Gilletteo** senza solfiti aggiunti possiede due precisi tratti peculiari: la provenienza delle uve da un regime di agricoltura biologica e la non aggiunta di anidride solforosa durante le fasi di produzione. Il basso impatto ambientale, l'ecosostenibilità, il massimo controllo e la cura di tutta la filiera produttiva sono da sempre al centro della vita di Gorghi Tondi, che trova nella purezza di questo Grillo la piena espressione della propria visione aziendale.*

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, località Gilletteo, a un'altitudine di circa 25 m/slm

**Uvaggio:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 12%

**Note di degustazione:** dal colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso è intenso e persistente, con note iodate, floreali e sensazioni di pesca bianca. Al palato è equilibrato e fresco, con un gradevole finale salino

**Abbinamenti:** eccellente con aperitivi, frutti di mare, pesce arrosto e verdure grigliate. Servire a 8-10 ° C

**Prima annata:** 2018

**Bottiglie prodotte:** 8.000



**Informazioni sui vigneti:** le uve del Gilletteo arrivano da una vigna di 14 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 90 q



**Terreno:** pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** seconda decade di agosto

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata, operata da lieviti indigeni

**Affinamento:** in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi