



Marzaiolo IGP Terre Siciliane

Scheda tecnica

Zona di produzione

I.G.P. Terre Siciliane Noto(SR) territorio della Val di Noto.

Vigneti *Ha* 2,00:

Sistema di allevamento: Controspalliera allevata a cordone speronato;
Densità d'impianto: 4500 V/Ha;
Produzione/ceppo: 1,8 Kg;
Pedoclima: Terreno di medio impasto leggermente argilloso con substrato calcareo e di ottima tessitura.

Vitigni:

Inzolia – Grecanico – Moscato bianco-

Vendemmia:

Raccolta manuale e selettiva nella 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. Una piccola parte circa il 10 %, riposa sui lieviti per circa 60 giorni.

Malolattica:

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.