

BIANCO DI ABBADESSA

DOC Sicilia Grillo
Vino biologico



Il Bianco di Abbadessa è il premier cru della Tenuta Ansaldo, voluto dalla famiglia, per avvicinare il consumatore alla filosofia produttiva del Bianco Riserva "Abbadessa", che dal 2006 continua ad essere prodotto con il vitigno Grillo, coltivato in biologico e curato dalle sapienti mani del vignaiolo Giacomo Ansaldo.



VITIGNI: Grillo (100%)

DENOMINAZIONE: GRILLO DOC SICILIA

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldo - Marsala - Sicilia

VIGNETI: Vigna Abbadessa

TERRENI: Di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. Di colore rossiccio, abbastanza calcareo con reazione alcalina, in profondità è caratterizzato dalla presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, e un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria

ANNO D'IMPIANTO: 2006

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Sud

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220×100)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

TIPO DI POTATURA: Corta a Guyot

RESA DI UVA PER ETTARO: 70 quintali circa

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima settimana di Settembre

TIPO DI VENDEMMIA: Manuale in cassetta da 15 Kg

VINIFICAZIONE: Diraspatura e macerazione a freddo per 5 ore, pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto

FERMENTAZIONE: In acciaio inox alla temperatura di 14-18°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

AFFINAMENTO: In vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO: A freddo in atmosfera controllata

TIPO DI BOTTIGLIA: Borgognotta in vetro scuro da 75 cl

TIPO DI TAPPO: Sughero naturale monopezzo cm 45×26

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.