

# MUSITA

## BIOLOGICO



Una linea di monovarietali biologici, che esprimono nella loro semplicità lo spirito mediterraneo del nostro territorio.

<b>Prodotto</b>	Bio Grillo
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Grillo 100%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Argilloso e limoso
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	A mano nella seconda decade di agosto e prima di settembre
<b>Vinificazione</b>	Fermentato a temperatura controllata tra i 14 e i 16 gradi centigradi con l'ausilio di lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In cisterne di acciaio su feccino nobile per 4 mesi con periodici battonage e almeno 2 mesi di bottiglia
<b>Dati analitici</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alcol 12,5%</li><li>• Ph 3,39</li><li>• Acid. Totale 4,6 gr/lit</li></ul>
<b>Note di degustazione</b>	Un colore giallo paglierino che sembra rievocare i colori della Sicilia, questo vino ha un aroma di fiori e agrumi, in bocca vivace, dal finale morbido



bioagri<sup>cert</sup>

