

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: 2002.

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: ultima settimana di Agosto - 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: 12 mesi in acciaio sulle fecce fini ed ulteriori 12 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 mm 45×26.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.