



MASSERIA DEL FEUDO



GRILLO

Vigneto: Vigna Giovane 480 mt s.l.m.

Terreno: medio impasto calcareo

Sistema allevamento: guyot

Uve: Grillo 100% raccolte a mano

Produzione per ettaro: 70 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: Diraspapigiatura, Criomacerazione 12 ore, Pressatura soffice, Fermentazione con lieviti indigeni in vasche inox per 10 giorni a temperatura controllata, affinamento sur lies 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Vineyards: Vigna Giovane 480 mt a.s.l.

Land: medium texture and average limestone

Pruning system: guyot

Grape: Grillo 100% manual harvest

Yield per hectare: 70 quintals.

Harvest: second decade of August.

Winemaking: Destalking, cold maceration 12 hours, soft pressure, fermentation through indigenous yeasts in stainless vats for 10 days at 17°C, refining 6 months on the lees and 3 month in bottle.