



LUNA SU MARTE

Sicilia Doc Grillo

Il bianco LUNA SU MARTE è l'intreccio perfetto tra freschezza, eleganza e una vivace complessità aromatica tipica della varietà Grillo.



DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Grillo

UVE: Grillo, varietà autoctona siciliana

ZONA DI PRODUZIONE: entroterra collinare di Marsala (contrade Matarocco e Alfaraggio). Sicilia Sud-Occidentale

TERRENI: altitudine da 120 a 180 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 3.600 piante/ettaro, con rese di 40-60 q.li/ha. Praticiamo un'agricoltura di nicchia, sostenibile e rispettosa, che esclude pesticidi e fertilizzanti chimici, preservando un ambiente naturale intatto e ricco di biodiversità.

ANNATA 2024: l'annata 2024 in Sicilia è stata segnata da un calo produttivo del 20%, con una riduzione totale del 55% rispetto a due anni fa, a causa di siccità e alte temperature. Nonostante la diminuzione dei volumi, la qualità delle uve è eccellente, il 2024 si preannuncia un'annata di grande qualità, con vini strutturati e ricchi di espressione territoriale.

VENDEMMIA: il Grillo è stato raccolto nella prima decade di Agosto. La raccolta avviene manualmente.

VINIFICAZIONE: dopo la pressatura, il mosto viene sottoposto a una lunga stabulazione a freddo (5°C) per estrarre le caratteristiche varietali tipiche del Grillo e i precursori aromatici, che si svilupperanno durante la fermentazione alcolica. La fermentazione si svolge in acciaio, mantenendo una temperatura di 15-16°C, e si protrae per circa 10-12 giorni. Successivamente, il vino subisce un naturale "elevage" sulle fecce fini per circa 5 mesi, prima di essere imbottigliato. In bottiglia, riposa per altri 2 mesi prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI: alcol 13,00 %vol. - acidità totale 7,7 g/l - pH 3,00

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore giallo paglierino, all'olfatto spiccano note di agrumi e delicate sfumature di frutta esotica. Al palato regala un'esperienza di grande freschezza e finezza con un persistente finale minerale e sapido.

LONGEVITA': 3-4 anni, un invecchiamento di 2-3 anni permetterà di esprimere al meglio le sue straordinarie evoluzioni, regalando risultati sorprendenti.

CIBO & VINO: questo vino si abbina alla perfezione con piatti leggeri e saporiti, come le frittelle di pesce, che ne esaltano la freschezza e la vivacità. Ottimo anche con primi piatti a base di verdure fresche, come una pasta con zucchine, pomodorini e basilico, oppure con formaggi freschi e delicati, come una mozzarella di bufala o un caprino. Servire a 9-10°C.