

1934

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata



In onore di Luigi Pirandello
Premio Nobel per la letteratura

Tipologia bianco - DOC Sicilia

Vitigno 50% Grillo - 50% Chardonnay

Zona di produzione Canicattì, Naro, Campobello di Licata

Tipo di terreno struttura franco limoso argillosa, ricco in sostanza organica.

Altitudine da 300 m. a 400 m.

Età media delle viti 12 /15 anni

Sistema di allevamento controspalliera

Sesto di impianto Grillo 2.70 m x 1.10 m, Chardonnay 2.70 m x 1 m

Resa per ettaro Grillo 9 t., Chardonnay 7.5 t.

Vendemmia Grillo seconda decade di agosto, Chardonnay primi giorni di Agosto. In entrambi i casi la vendemmia si è svolta di notte

Produzione 5.000 bottiglie

Fermentazione Le fermentazioni sono condotte separatamente. Per il Grillo la fermentazione è condotta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (circa 16°) per circa 15 giorni, segue un affinamento per 8 mesi sui lieviti; la fermentazione dello Chardonnay è condotta in barriques di rovere francese a grana fine, anche in questo caso segue un affinamento sui lieviti per 8 mesi.

Fermentazione malolattica non svolta

Affinamento in bottiglia imbottigliato a luglio 2020 ed affinato 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Temperatura di servizio 12° C

Calice consigliato da bianco di buona struttura