



Nassa
IGT Terre Siciliane
Grillo

Vista
giallo paglierino

Olfatto
**delicate sensazioni
di fiori bianchi
e zagara di limone,
frutta a polpa bianca
e agrumi**

Gusto
**equilibrio fresco-sapido,
buona morbidezza,
di corpo**

Abbinamenti gastronomici
**antipasti,
carni bianche
e pesce**

Colour
straw yellow

Bouquet
delicate notes of white
flowers and lemon blossom,
white fruit and citrus fruits

Flavour
fresh balance, full-tasting,
good softness, body

Wine pairings
starters,
white meat
and fish

Nassa
scheda tecnica

Varietà
100% Grillo

Prima annata di produzione
2010

Numero di
bottiglie prodotte
10.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

technical chart

Variety
100% Grillo

First year of production
2010

Number of bottles produced
10.000

Production area
Noto (Syracuse)

Altitude
50 metres above sea-level

Soil
calcareous, fine textured

Yield per hectare
9.000 kg,
1.9 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine-training system
espalier, spurred cordon

Harvest date
3rd week in August

Vinification
separation of grapes
and short, cold maceration

Fermentation temperature
in steel vats at 16-18°C
for about 20 days

Ageing
in steel vats for 3 months
and in bottles for 2 months

Bottling date
January

Alcohol content
13%

Total acidity
5.9 g/l

Ph
3.35

Storage
The bottles must be kept
in a horizontal position
at a temperature of 10-12°C.
Ageing can be continued for 2-3
years after harvest
time in a suitable environment

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
**calcareo,
con tessitura fine**

Resa per ettaro
90 q.li - 1,9 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
controspalliera cordone speronato

Epoca di vendemmia
III decade di agosto

Vinificazione
diraspatura e breve criomacerazione

Fermentazione
**in vasche d'acciaio a temperatura
di 16°C per circa 20 giorni**

Affinamento
**in silos d'acciaio per 3 mesi e
in bottiglia per 2 mesi**

Epoca di imbottigliamento
Gennaio

Gradazione alcolica
13 % vol.

Acidità totale
5.9 g/l

Ph
3,35

Conservazione
**le bottiglie vanno conservate in
posizione orizzontale a
temperatura 10-12 °C.
L'affinamento può essere
protratto per 2-3 anni
dalla vendemmia
in ambiente idoneo**