



Gemme




GROTTAROSSA

BIANCO • WHITE

Gemme

Classificazione: I.G.T. Sicilia

Varietà: 60% Inzolla, 40% Grecanico

Prima annata di produzione: 2001

Numero di bottiglie prodotte: 70.000

Comune di produzione: Caltanissetta-Agrigento

Epoca di vendemmia: settembre

Vinificazione: pigliadiraspatura e pressatura

soffice seguita da decantazione a bassa temperatura,

fermentazione in vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 15°C

Epoca di imbottigliamento: primi di marzo

Capacità di invecchiamento: vino di pronta beva

Bottiglia: bordolese 75 cl - bordolese 37,5 cl

Gradazione alcolica: 12,50% vol.

Acidità totale: 6,00 g/l

Classification: I.G.T. Sicily

Grape varieties: 60% Inzolla, 40% Grecanico

First year of production: 2001

Number of bottles produced: 70.000

Production area: Caltanissetta-Agrigento

Harvest period: september

Vinification: the grapes are destemmed

and crushed, the juice is clarified through

settling cold, fermentation in stainless steel

Fermentation temperature: 15°C

Bottling period: first days of march

Ageing potential: to be drunk immediately

Bottle type: bordolese 75 cl - bordolese 37.5 cl

Alcohol content: 12,50% vol.

Total acidity: 6,00 g/l

