



Feudi  
del  
*Pisciotto*

## CAROLINA MARENCO

### GRILLO

*Il Grillo è forse il vitigno meno conosciuto della Sicilia anche se non è inferiore agli altri vitigni bianchi più noti.*



**Prima annata di produzione:** 2007  
**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 6.000  
**Uve:** Grillo  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in barrique 50% nuove e 50% di secondo passaggio  
**Comune di produzione:** Niscemi (CL)  
**Altimetria dei vigneti:** 100 mt s.l.m.  
**Tipo di terreno:** Sciolto  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Densità dell'impianto:** 6.000  
**Età delle viti in produzione:** 9 anni  
**Resa per ettaro in uva:** 55 Ql  
**Epoca della vendemmia:** Metà di settembre  
**Materiale vasche di fermentazione:** Acciaio a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 12°  
**Durata fermentazione:** 15 giorni  
**Fermentazione malolattica:** si  
**Tipo di legno:** Rovere francese  
**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 8 mesi  
**Stabilizzazione del prodotto:** Statica  
**Affinamenti in bottiglia:** 8 mesi  
**Annate non prodotte:** -

**Note degustative:** *Un vino di colore giallo paglierino, dal profumo ricco di note di mela e pera che lo rendono immediatamente riconoscibile e apprezzabile. Il sapore è caldo e asciutto, leggermente tannico e dall'aroma citrico.*

**Abbinamenti:** *Ideale per formaggi a media stagionatura e adatto ad abbinamenti con preparazioni a base di pesce a taglio come il tonno o il pesce-spada.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi  
del  
*Pisciotto*

## CAROLINA MARENCO GRILLO

*The Grillo grape is perhaps the least known grape of Sicily. However, is not inferior to other varieties and is able to amaze for significant organoleptic depth.*



**First year of production:** 2007  
**Yearly bottle production:** 6.000  
**Grapes:** 100% Grillo  
**Vinification:** in steel  
**Ageing:** in barrique 50% new and 50% used  
**Ageing time:** 10 months  
**Type of wood:** French oak  
**Place of production:** Niscemi (CL)  
**Vineyards height:** 100 m.a.s.l.  
**Type of soil:** Loose  
**Growth system:** Spurred cordon  
**Plant density:** 6.000  
**Age of productive wines:** 9 years  
**Hectare gain:** 55 Ql  
**Harvest:** Half of September  
**Type of fermentation tank:** Steel  
**Working temperature:** 12°  
**Fermentation:** 15 days  
**Malolactic fermentation :** Done  
**Product stability:** Natural  
**Bottle refinement:** 8 months

**Tasting notes:** *A straw-colored wine with a rich aroma of apple and pear that make it immediately recognizable and appreciable. The flavor is warm and dry, slightly tannic and citric aroma.*

**Pairings:** *Ideal for medium-aged cheeses and suitable for pairing with preparations of fish such as tuna or swordfish.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

