



Shamaris

Sicilia DOC

Grillo 100%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 400m slm, esposizione nord, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 75 quintali per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima metà di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C, pressatura pneumatica, saturazione di azoto, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.