



GAZZEROTTA GRILLO SUPERIORE

Da vigne di oltre 35 anni, di struttura forte e radici profonde, un bianco di grande carattere e tipicità aromatiche complesse.

Non si ferma il lavoro di ricerca sui vitigni autoctoni, salvaguardia dei vigneti storici e valorizzazione del terroir siciliano portato avanti da Pellegrino. La linea **Tenute di famiglia** si arricchisce di un nuovo importante vino, destinato a conquistare una nicchia di appassionati e intenditori: nasce **Gazzerotta Grillo Superiore** in purezza.

Gazzerotta, con i suoi 90 ettari, è la più estesa delle tenute della famiglia Pellegrino ed è ubicata su un grande altopiano della Sicilia occidentale. Al suo interno è stato impiantato nel 1981 **un vigneto di grillo**, la storica varietà a bacca bianca della provincia di Trapani. In **oltre trentacinque anni** le piante hanno sviluppato una **struttura forte, ceppi di grandi dimensioni e radici profonde**, adattandosi così bene al particolare ambiente pedoclimatico da resistere alle condizioni di stress idrico cui è sottoposta l'area, mantenendo **rese qualitativamente elevate**.

*“Lavoriamo al progetto Grillo Superiore – afferma **Benedetto Renda**, amministratore delegato di Pellegrino – dal 2003, anno della prima vinificazione in purezza delle uve provenienti dall'antico vigneto impiantato negli anni '80 nella Tenuta Gazzerotta. Ci siamo subito resi conto dei risultati eccezionali e abbiamo voluto avviare un lungo percorso di ricerca che oggi vede finalmente la luce. Grillo Superiore è ottenuto da uve vendemmiate a mano ed è prodotto in quantità limitata”.*

Il grillo è la varietà con il più alto potenziale in termini di resa qualitativa ed è considerato il **nuovo ambasciatore** della **moderna enologia siciliana**. Con il suo carattere fortemente identitario ha conquistato il gusto degli appassionati di vino di tutto il mondo.

Note tecniche vigneto e vino

Le uve di grillo della tenuta Gazerotta sono coltivate in uno storico vigneto seguendo, come trentacinque anni fa, le **pratiche culturali tradizionali** che hanno donato alla pianta grande vitalità e capacità di resistenza. Il vigneto ha così avuto modo di sviluppare una struttura forte, ceppi di grandi dimensioni e radici profonde, adattandosi all'ambiente pedoclimatico fino ad avere la capacità di eludere in parte le condizioni di stress idrico che caratterizzano l'area di coltivazione. Lo stress termico, causato dalla distanza dal mare, è mitigato invece dal sistema di allevamento a spalliera tradizionale siciliana, detta anche "**alberello marsalese appoggiato**", che dispone la chioma in modo da permettere la massima protezione delle uve dai raggi solari. Gazerotta Grillo Superiore sfrutta dunque il vantaggio dell'età del vigneto, elemento che consente di preservare intatti tutti gli elementi tipici della **biodiversità siciliana**. La resa per ettaro pari a 60 q.li e la gradazione alcolica di 13% vol., caratterizzano questo vino come *Superiore*, secondo i parametri imposti dal **disciplinare di produzione dei vini DOC Sicilia**. L'età delle piante, la composizione del terreno a tessitura argillosa ma ricca di carbonato di calcio, con capacità aggregante, e le condizioni di stress termico lo rendono un vino bianco strutturato, con grande carattere e tipicità aromatiche complesse e persistenti. Il profumo è fresco e floreale, con spiccate note di rosa, agrumi e mela verde. Il gusto è intenso e sapido, con piacevoli sentori di agrumi.

***Tenute di Famiglia** è l'ambizioso progetto di Pellegrino avviato nel 2010 e presentato ufficialmente nel 2017. Quattro Cru, ai quali oggi si aggiunge il Grillo Superiore, provenienti dalle quattro tenute di proprietà, ciascuna con una vocazione specifica e tutte coltivate in regime biologico nel pieno rispetto dell'ambiente: **Kelbi**, giardino rigoglioso, ideale per la coltivazione del catarratto; **Rinazzo**, terreno aspro e desertico, dove il syrah cresce rigoglioso; **Salinaro**, i cui vigneti*

*di grillo sulla costa godono delle fresche brezze marine; **Gazzerotta**, altopiano ventoso, ideale per la coltivazione del nero d'Avola e dove un antico vigneto di grillo ha messo profonde radici, esprimendo i più alti livelli qualitativi.*

Prezzo medio in enoteca: 15 euro

Gazzerotta Grillo Superiore è disponibile nelle principali enoteche italiane, tra cui:

- Enoteca Berebene, Corso Nuova Italia 140, Santhià (Vercelli)
- La Botte Bianca, Via Cesare Maccari 90, Roma
- Paesaggio Barocco, Via Maqueda 27, Ragusa