



TENUTA  
STOCATELLO  
AGRICOLTORI DAL 1923



# ANIMI

Animi è il mio primo vino. È il 2007, Menfi vive un momento di grande lancio enologico e questo Grillo in purezza nasce per condividere la passione e l'anima nel fare il vino e raccontare questo piccolo pezzettino di Sicilia. Oggi è un vino affermato, tra le migliori espressioni della varietà che nella parte occidentale dell'isola ha trovato il suo habitat di riferimento sin da quando esiste. Fresco con profumi intensi è apprezzato da winelovers di tutte le età e dalla critica enologica che lo segue con grande interesse.

*Renzo Barbera*



#### DATI AGRONOMICI

VITIGNO UTILIZZATO: Grillo  
ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Menfi, c/da Stoccatello  
ALTITUDINE: 230 mt. slm  
DENOMINAZIONE: Doc Sicilia  
TIPO DI SUOLO: misto sabbioso calcareo  
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: est-ovest  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contro spalliera  
SISTEMA DI POTATURA: guyot  
RESA DI UVA QLI/HA: 90  
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO: 4.000  
EPOCA VENDEMMIALE: seconda decade di agosto



#### DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO: Giallo paglierino  
ESAME OLFATTIVO: Al naso sprigiona profumi intensi che raccontano il territorio: sentori floreali come la mimosa e fruttati come la susina bianca e la pesca gialla; si colgono anche note di frutta esotica ed erbe aromatiche della macchia mediterranea. Piacevoli sentori agrumati denotano fragranza ed estrema gradevolezza.  
ESAME GUSTO OLFATTIVO: Al palato è una conferma piena e decisa dell'eleganza che il vino riesce ad esprimere con la sua freschezza, mineralità e sapidità, mitigate da un buon corpo e da una notevole persistenza gusto-olfattiva che ci riconduce alle componenti aromatiche del suo intenso bouquet.



#### DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%  
VINIFICAZIONE IN BIANCO: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata  
AFFINAMENTO: in vasca di acciaio inox dove affina "sur-lie", con batonnages per circa tre mesi  
NUMERO BOTTIGLIE: 7000