

GRILLO



Varietà: 100% Grillo

Classificazione: DOC Sicilia

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 13% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: sabbioso

Esposizione e altitudine: nord est - 350 m
s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 4000

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva per ha in q.Li: 90

Vendemmia: settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 18° C

Durata della fermentazione: 15 giorni

Affinamento: acciaio

Modalità di stabilizzazione: filtrazione a 0,65
micron

Conservazione: 2/3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore paglierino con riflessi dorati, offre un bouquet delicato di agrumi e frutta tropicale unito a sentori di fiori d'acacia ed erbe spontanee. Piacevole freschezza, buon corpo e finale fruttato.

Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce, crudité e carni bianche.

