

SICILIEN GRILLO

VITIGNO

Grillo

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto, per lo più argilloso

VIGNETI

Allevati a contropalliera

VENDEMMIA

Inizi di settembre

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni

MATURAZIONE

Il vino è lasciato maturare a temperatura controllata all'interno di vasche d'acciaio per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Floreale con sfumature di pesca bianca

SAPORE

Sapido e armonico



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti vegetariani, crostacei e antipasti di mare



GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

SICILIEN GRILLO

GRAPE VARIETY

Grillo

TYPE

White grape

SOIL

Mixed, predominantly clayey

VINEYARDS

Trained using the Guyot system

HARVEST

Early September

VINIFICATION

The grapes are gently pressed, and slow fermentation at 16°C lasts about 15 days

MATURATION

The wine is matured at a controlled temperature in stainless steel tanks to promote natural clarification

REFINEMENT

For three months in the bottle



TASTING NOTES

COLOR

Straw yellow

AROMA

Floral with hints of white peach

TASTE

Savory and harmonious



FOOD PAIRINGS

Ideal with vegetarian pasta dishes, shellfish, and seafood appetizers



ALCOHOL CONTENT

12% vol.

SERVING TEMPERATURE

8° C