# TINCHITÉ P'TTIA

**ZONA DI PRODUZIONE**
Vino ottenuto da uve Grillo coltivate nelle nostre aziende viti-vinicole che si trovano a sud est della Sicilia, in provincia di Ragusa, e ovest, in provincia di Agrigento.

**VARIETÀ E VINIFICAZIONE**
Le diverse condizioni ambientali permettono di ottenere uve dal diverso stile aromatico, che unite danno vita a ricchezza e fruttuosità.  La bassa temperatura di fermentazione preserva nel vino la naturale vivacità che lo rende allegro e mosso al palato. 

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**
Colore: lieve giallo paglierino con eleganti riflessi verdi.
Profumo: molto fruttato, con note di nettarina e pesca e leggere note tropicali di mango e papaia.
Sapore: ampio e pieno, con piacevole freschezza, minerale sapidità e delicata vivacità.

**GRADO ALCOLICO**
12%

**ABBINAMENTI**
Ottimo come aperitivo, si abbina con crudità di pesce, formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi di pesce e verdure, con carni bianche e secondi a base di pesce fritto o al forno.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
8-10° C

Via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399 / Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it / www.gruppomezzacorona.it