

GRILLO

Sicilia DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Vino prodotto da uve Grillo coltivate in biologico nella tenuta di Sambuca di Sicilia, in provincia di Agrigento. Il vigneto è inerbito e cresce su suoli calcarei a circa 200 metri s.l.m. all'ombra di una meravigliosa cava di tufo, accarezzato dai venti che arrivano dal vicino mediterraneo.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Allevato a guyot con una densità di 4.500 piante per ettaro, il vigneto è vendemmiato tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. Le uve vengono diraspate e pressate in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantate naturalmente e fermentate in vasche d'acciaio a temperatura controllata (18°C) per 10 giorni. Maturazione sui lieviti per 5 mesi in acciaio con il continuo rimescolamento delle fecce fini o nobili, con l'obiettivo di dare maggiore corposità al vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaia, che si fondono a sentori di gelsomino e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e armonico, con una delicata acidità e buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C