

# GRILLO

Sicilia DOC

Vitigno bianco autoctono siciliano, il Grillo è la varietà a bacca bianca più conosciuta sull'isola e storicamente utilizzata per la produzione del marsala.

## ZONA DI PRODUZIONE

Acate, provincia di Ragusa. Predilige terreni prettamente sabbiosi e versanti assolati. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera, con densità media di impianto di 4.500 piante per ettaro.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

UVE: 100% Grillo. È una varietà medio - tardiva, matura intorno alla seconda settimana di settembre.

Raccolta delle uve, pigia - diraspatura e pressatura in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (18°C) per 10 giorni. Maturazione sui lieviti per 5 mesi in acciaio.

## 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.

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno. La ricchezza e la fragranza aromatica del grillo ne fanno il vino ideale per accompagnare un piatto come il carpaccio di vitello con sedano e fragole.

## GRADO ALCOLICO

13%

## ABBINAMENTI

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti con verdure, carni bianche e pesce al forno.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

## RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Grillo 16 - Gold - Somm - 2017

STEMMARI Grillo 14 - Bronze - International Wine Challenge - 2015

STEMMARI Grillo 14 - Gold - CWSA - 2015

