



# GRILLO

*Doc Sicilia*

VINO BIOLOGICO



**Tipologia:** bianco

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Vitigni:** Grillo 100%

**Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia nordoccidentale (Italy)

**Terreni:** terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

**Altimetria:** 200/250 metri s.l.m.

**Viticoltura:** contro spalliera con densità d'impianto medio/alta (5000 ceppi/ha)

**Clima:** insulare-mediterraneo con inverni miti ed estati ventilate

**Vendemmia:** dalla prima alla seconda settimana di settembre, sempre in base all'annata e alla maturazione dell'uva

**Vinificazione:** pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16/17°C) in contenitori d'acciaio inox

**Maturazione:** in contenitori d'acciaio inox per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

**Grado alcolico:** 12,5%

## ANALISI SENSORIALE

**Visiva:** giallo brillante dorato

**Olfattiva:** profumo intenso ed elegante che ricorda agrumi e fiore di zagara

**Gustativa:** avvolgente e fruttato

**Abbinamento:** ottimo con primi e frittate di pesce

**Temperatura di servizio:** 8/10°C