

GRILLO SICILIA DOC



85% Grillo
15% altre varietà bianche

ALCOHOL
12,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE



Giallo paglierino con riflessi verdolini.



Al naso, si presenta con tipici sentori di mela golden e pera, più o meno intensi.



Al palato è fresco e rotondo. Tutti gli aromi percepiti al naso sono confermati al gusto. Mela intensa e avvolgente.



Perfetto con pasta al pesto di basilico fresco e pomodorini e con secondi a base di carne bianca.



INFORMAZIONI TECNICHE

AREA
Sicilia

SUPERFICIE
E ALTITUDINE
Colline e pianura | 0 - 400 m

TERRENO
E DENSITÀ PIANTE
Argilloso e Limoso | 3.500
piante/ha

TECNICA
DI VITICOLTURA
Guyot, doppio capovolto

PERIODO
DI VENDEMMIA
Metà - fine agosto

Le uve dalle quali si origina questo Grillo DOC vengono raccolte sia a mano che meccanicamente. Esse vengono diraspate e poi pressate fino ad un massimo di 2 bar. Il mosto viene poi fermentato per 8 giorni a temperature che vanno dai 16 ai 19°C. Il vino trascorre poi fino a 6 mesi in vasche di acciaio inox, durante i quali si affina e si stabilizza prima di essere imbottigliato.