

GRILLO



“Coltivato nella vigna di “San Nicola”, sulla sponda della riserva naturale del lago Preola e dei Gorgi Tondi, nasce un vino fresco con un buon corredo aromatico, dotato di buona acidità e notevole freschezza. Si sposa elegantemente con piatti a base di pesce.”

Classificazione | SICILIA D.O.C.

Varietà | GRILLO BIO

Zona di Produzione | Mazara del Vallo (TP)

Nome del Vigneto | San Nicola

Altimetria | 20 metri s.l.m.

Terreno | Medio impasto calcareo

Resa per ettaro | 100 q.li/ha

Densità di impianto | 3.500/4.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento | controspalliera con potatura a guyot, capo a frutto 5 gemme

Epoca di Vendemmia | Prima decade di settembre

Tecnica di Vinificazione | dopo diraspatura, l’uva viene raffreddata per limitare i processi di macerazione, spremitura in pressa soffice dopo 4/6 ore di macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento con sur – lie sui lieviti per 4 mesi, imbottigliamento a freddo.

Temperatura di fermentazione | 14°C 16°C

Durata della fermentazione | 16/20 giorni

Come servirlo | Servito in calici a tulipano di media ampiezza

Colore | Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo | Intenso e armonico con note agrumate e di frutta esotica

Palato | Piacevole equilibrato con buona sapidità e sentori di Sicilia