Grillo DOC Sicilia



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Grillo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata DOC situata nei territori della regione Sicilia.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

RACCOLTA

Per i vini bianchi la vendemmia può avvenire molto presto, nella prima parte do Agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi dorati

OLFATTO

Al naso è fruttato con note di pera e melone, note erbacee di thé e foglie di ortica, sentori floreali di fiori di limone. Piacevolmente agrumato con sfumature di fiori secchi.

GUSTO

Vino di corpo, fresco per acidità e contenuto minerale. Buona la persistenza, con ricordi agrumati e floreali.

ABBINAMENTI

Si abbina ad antipasti di pesce e molluschi, primi piatti con condimenti di pesce e verdure, pes e grigliato e crostacei. Può anche accompagnare uova e salumi non troppo saporiti.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [12,5% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)