DUCA DELLA ROCCA

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)