

## 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 altipiani 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]

