

Scheda Tecnica

Vitigno

Grillo Biologico

Classificazione

DOC Sicilia

Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Trapani, 100 m slm

Tipo di terreno

Medio impasto argilloso

Resa per ettaro

70 ql

Epoca di vendemmia

Prima settimana di Settembre

Vinificazione

Criomacerazione delle uve a bassa temperatura e fermentazione controllata in silos di acciaio inox

Maturazione

6 mesi in silos di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento

3 mesi in bottiglia

Colore

Giallo paglierino, limpido e brillante

Profumo

Seducente dote floreale e fruttata di pesca bianca arricchita da piacevoli sensazioni di erbe aromatiche e note agrumate tipiche del suo terroir.

Gusto

Fresco, abbastanza morbido e fruttato. Di buona persistenza al palato

Abbinamento

Antipasti e primi di pesce, crostacei e couscous.

Grado alcolico

12,5 % Vol

Servizio

8° - 10° C



