



# Scheda Tecnica

# Vitigno

Grillo, Zibibbo biologico

# Classificazione

Bianco DOC Sicilia

# Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Trapani

# Tipo di terreno

Calcareo misto argilloso

# Resa per ettaro

8o ql

# Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio con batonnages mensili.

# Maturazione

6 mesi in silos di acciaio inox a temperatura controllata

#### **Affinamento**

3 mesi in bottiglia

# Colore

Giallo paglierino, limpido e brillante

# **Profumo**

Dal bouquet abbastanza aromatico, complesso ed elegante. Esprime note floreali, pesca, albicocca, salvia ed erbe aromaticl

#### Gusto

Fresco, intenso, si ritrovano piacevoli sensazioni fruttate. Piacevolezza e persistenza richiamano l'ennesimo sorso

# Abbinamento

Cruditè, molluschi e pesce al sale, ma anche piatti di cucina etn

# **Grado alcolico**

12,5 % Vol

#### Servizio

8° - 10° C

