

"GRILLO" DOC SICILIA

Grillo in purezza, un vino che racconta perfettamente la Sicilia con i profumi di terra bruciata dal sole e rinvigorita dal vento: sale, agrumi e erbe aromatiche, paglia secca e biancospino. In bocca è un'esplosione di sapori nati dal connubio fra freschezza, mineralità e dolcezza. Predominano i sentori dei frutti a polpa bianca e di frutta tropicale. Armonico, fresco ed elegantemente morbido. Ideale con piatti a base di frutti di mare, crostacei, pasta e formaggi delicati.

Uve Grillo 100%

Zona di produzione: Marsala (TP)

Le uve vengono raccolte durante la seconda decade di settembre. Dopo una breve macerazione pellicolare in pressa soffice per permettere l'estrazione dei composti aromatici, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a basse temperature in serbatoi di acciaio inox per 12 - 14 giorni.

Il vino ottenuto viene affinato in vasche di acciaio inox per 4/5 mesi per poi continuare per un mese in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura servizio: 8/10° C

"GRILLO" DOC SICILIA

A wine that perfectly tells what Sicily is, with the scents of earth burned by the sun and invigorated by the wind; salt, citrus and aromatic herbs, dried straw and hawthorn.

This wine is an explosion of flavors, thanks to the bond among freshness, minerality and smoothness. Fragrances of white and tropical fruit prevail. Harmonious, fresh and elegantly soft. Perfect with seafood, shellfish, pasta and delicate cheeses.

Wine varietal: Grillo 100%

Production area: Marsala (TP)

The grapes are collected during the second decay of September. After a brief press maceration to obtain the extraction of the aromatic compounds, the must is fermented in stainless steel tanks, with low temperature and for almost 12-14 days. Finally, the wine is refined in stainless steel tanks for 4/5 months and then is left in bottles for about 1 months.

Alcohol content: 13% Vol.

To be tasted at 8/10° C

