

"GRILLO" DOC SICILIA

Vino ottenuto da uve Grillo in purezza ed elevato in legno di acacia, affinamento che gli conferisce un elegante nota vanigliata ed una piacevole rotondità senza mai stravolgere la fragranza del vitigno. Ben si sposa con pietanze fresche, timballi e fritti.

Grillo 100%

Zona di produzione: Marsala (TP)

La vendemmia avviene durante la seconda decade di Settembre. Affinato per 3 mesi in vasche di acciaio inox e successivi 4 mesi in tonneau di legno di acacia.

Gradazione alcolica: 13% vol
Temperatura di servizio: 10/12° C

"GRILLO" DOC SICILIA

Obtained from Grillo 100% and aged in Acacia barrels for 4 months. The aging gives an elegant vanilla-flavoured aroma and a pleasant roundedness without altering the fragrance of this vineyard. Ideal with side dishes and vegetables, Timballi and light fried food.

Wine varietal: Grillo 100%

Production area: Marsala (TP)

The harvest is in the second half of September. The aging take place in stainless steel for 3 mounths and 4 mounths in Acacia barrels. Alcohol content: 13% vol.

*Alcohol content: 13% vol
To be tasted at: 10/12° C*



Controllato da
Certification Europe Italia