

Irmàna Bio Grillo

ANNATA

2023

TIPO

Vino bianco biologico

DENOMINAZIONE

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro orientale

VITIGNO

Grillo

ALTITUDINE

Superiore a 200 s.l.m.

ANNATA METEOROLOGICA

La vendemmia 2023 è stata caratterizzata da un autunno poco piovoso, con una primavera fresca e ricchissima di piovge. Da luglio, si sono registrati aumenti continui di temperatura fino al momento della raccolta, che è stata leggermente posticipata, viste le basse temperature avute in primavera

VENDEMMIA

Dalla terza settimana di agosto fino alla seconda di settembre



VINIFICAZIONE

Dopo l'eliminazione dei raspi ed una lieve pigiatura degli acini, le uve arrivano all'interno del fermentino dove viene gestita la temperatura per iniziare la fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce. Alla fermentazione, segue un'ulteriore macerazione delle bucce nel vino per almeno 5 giorni. Il vino ottenuto attende poi la fermentazione malolattica naturale e riposa con i propri lieviti in vasche di acciaio, fino all'imbottigliamento

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina un mese in bottiglia prima della commercializzazione



Note di degustazione



Colore

Giallo lucente con riflessi verdognoli



Profumo

Frutta tropicale, pompelmo, zagara di Sicilia e macchia mediterranea



Sapore

All'assaggio si presenta ricco ed elegante, il sorso è fresco e persistente. La ricchezza aromatica e la freschezza acida donano grande piacere nella beva



Longevità del vino

3 anni



Grado alcolico

Alcol 12% vol.



Abbinamenti

Ottimo abbinamento ai piatti della cucina mediterranea, caponate, verdure in pastella, zuppe di pesce e crudi di mare



Temperatura di servizio

8-10° C



Prima annata prodotta

2022



Formati

75 cl