

Varietali - Grillo

ANNATA

2024

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 Sicilia è stata caratterizzata da un autunno e un inverno poco piovosi con una primavera asciutta. L'estate è stata calda e con assenza di fenomeni piovosi

VENDEMMIA

Da metà a fine agosto

VINIFICAZIONE

Breve macerazione delle uve e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta per dieci giorni a 16 °C. Il vino affina, poi, in acciaio per circa due mesi a contatto con i propri lieviti

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 13% 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

