



DENOMINAZIONE: GRILLO IGP TERRE SICILIANE

UVA: GRILLO

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2016

GRADO ALCOLICO: 13%

SUPERFICIE VIGNETO: 2 ha

ETA' VIGNETO: 50 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

TERRENO: terre rosse con presenza di sabbia in superficie

EPOCA DI VENDEMMIA: 10 - 15 settembre

RESA PER ETTARO: 60 q/ha

VINIFICAZIONE: macerazione di 3 giorni sulle bucce

AFFINAMENTO: in acciaio da settembre ad maggio

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore profondo, intensi profumi di spezie, mandorla e nocciola tostate, agrumi in confettura e colatura di alici; in bocca acidità e sapidità con persistenza incredibile

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: pesce di lago, arrosto di carni bianche, formaggi a pasta dura di medio-lunga stagionatura