



GRILLO PARLANTE

Brillante e vivace, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo bouquet, sposa la delicatezza dei fiori alla dolcezza della frutta bianca dando voce al Grillo Parlante che rivela così i profumi del vitigno. Sensazioni di freschezza sono accompagnate al palato da gradevole sapidità. Fine ed equilibrato testimonia il cercato compromesso acidità-maturazione del frutto.

Tipo: Bianco

Denominazione: IGT Sicilia

Vendemmia: 2009

Uve: Prodotto da uve Grillo

Sistema di allevamento: Spalliera

potata a Guyot

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere raccolte a mano, vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e in bottiglia.

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Abbinamenti: interessante

l'accostamento a pesce crudo e cotto, in tal caso meglio cucinarlo al sale o semplicemente con aromi freschi.

Ottimo per l'aperitivo, rimane comunque un vino che sposa diverse...tavole.

Temperatura di servizio: 8-10 °C



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 865151 – Fax (+39) 0923 864339
e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

Capitale Sociale € 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812
Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 – R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395