



# Grillo Parlante

Grillo - Sicilia DOC

Brillante il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo bouquet sposa l'esuberanza della frutta esotica alla delicatezza dei fiori bianchi, e dà voce al "Grillo Parlante" che rivela così, i profumi del vitigno. Sensazioni di pienezza al gusto sono accompagnate da gradevole sapidità. Fine ed equilibrato testimonia il cercato compromesso acidità-maturazione del frutto.

**Denominazione:** DOC Sicilia Grillo

**Uve:** Grillo

**Sistema di allevamento:**  
contropalliera potata a Guyot

**Densità di impianto:** circa 3600  
piante/ha

**Resa per ettaro:** 100 q.li/ha

**Tipo di terreno:** franco argilloso con  
buona presenza di scheletro

**Altitudine:** 50 metri s.l.m.

**Epoca di raccolta:** dalla terza decade  
di agosto alla seconda di settembre

**Vinificazione:** raffreddamento e  
criomacerazione delle uve in assenza  
di ossigeno; pressatura soffice,  
decantazione del mosto e  
fermentazione in vasche di acciaio a  
temperatura controllata.

**Affinamento:** il vino rimane circa 4  
mesi in vasche di acciaio, sulle fecce  
fini. Il cosiddetto metodo "sur lies".  
Periodici rimontaggi mettono in  
sospensione le lies, e conferiscono al  
vino una maggiore shelf life e una  
gradevole pienezza al gusto.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Prima annata prodotta:** 2003

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** brillante, giallo con riflessi  
verdolini.

**Olfatto:** tipici aromi varietali  
appartenenti alla famiglia dei tioli che  
ricordano frutti esotici, litchi, pesca  
gialla, frutto della passione insieme ad  
aromi più terpenici che ricordano i fiori  
bianchi o le note di agrumi.

**Gusto:** pieno e fruttato, bilanciato dalla  
sapidità legata ai terreni di coltivazione  
(carbonati e calcari di origine marina).