



## Grillo Parlante

2024

DOC Sicilia

Grillo - Biologico



*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.*

**Uve:** Grillo

**Sistema di allevamento:** controspalliera 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 inox a temperatura controllata.

**Affinamento:** circa quattro mesi in vasche di acciaio inox sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Periodici rimontaggi mettono in sospensione le lies, e conferiscono al vino una maggiore shelf life e una gradevole pienezza al gusto.

**Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

### 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).

**Abbinamenti:** cous cous alla trapanese; antipasti, primi e secondi a base di pesce; formaggi erborinati; crostacei; carni bianche

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 - Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)