



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.

Denominazione: Bianco DOC Sicilia Grillo

Annata: 2020

Sistema di allevamento: Controspalliera potata a Guyot

Tipo di terreno: franco argilloso 50 mt. s.l.m.

Vinificazione: Raffreddamento e pressatura soffice delle uve, vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Quattro mesi sulle fecce fini “sur lies”, a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Abbinamenti: interessante l'accostamento a pesce crudo e cotto. Ottimo per l'aperitivo, rimane comunque un vino che sposa diverse...tavole

Temperatura di servizio: 8° - 10°C

