



Dei Respiri

Grillo Sicilia DOC

Un vino versatile e adatto a diverse occasioni, per il suo gusto ma soprattutto per il giusto rapporto qualità-prezzo. Un vino intrigante, elegante ma in grado di sorprendere per la sua intensità aromatica. Dominano note di agrumi e pesca bianca. Fine, fresco e sapido, si abbina perfettamente ad antipasti gourmet, primi e secondi piatti a base di pesce e ortaggi.

Classificazione: DOC Sicilia

Altitudine: da 70-170 m slm

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Fine Agosto prima decade di Settembre

Vitigno: Grillo

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo sulle bucce, viene effettuata la spremitura soffice e progressiva dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore: Intenso, fine, con spiccate note di agrumi e pesca bianca

Sapore: Fresco, equilibrato, sapido e dal gusto molto fine

Gradazione Alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 6.2 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo con antipasti gourmet, primi e secondi piatti di pesce, molluschi di mare, crostacei e ortaggi