

GURGO'



GRILLO

SICILIA DOC

VITIGNO: Grillo.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: Sicilia DOC.

TERRENO: Composizione mista, maggiormente sabbioso.

VIGNETI: Alberello Marsalese.

VENDEMMIA: Inizi di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 15 °C per circa 14 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata, con un leggero e veloce passaggio in botte.

AFFINAMENTO: Per sei mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino brillante.

PROFUMO: Intensamente fruttato con note di pesca bianca e pompelmo combinate a cenni di erbe aromatiche.

SAPORE: Intenso e minerale.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna piatti di buon pesce, crostacei e antipasti saporiti.

