

## SICILIA

Indicazione  
Geografica Protetta

## GRILLO



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

**Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** Bianco

**Tipo di terreno** Argilloso – Calcareo

**Sistema di Allevamento** Spalliera

**Vendemmia** la raccolta viene effettuata manualmente alla fine di settembre

**Resa ettaro** 90 q.li/ha

**Vinificazione**

Raccolta delle uve, pigiatura – diraspatura e pressatura in totale riparo dall'aria (tecnica di vinificazione in "riduzione"), decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata (18°C) per 10 giorni. Affinamento sui lieviti per 5 mesi in vasche di acciaio inox che aiuta il vino a raggiungere una maggiore complessità e a mantenere i profumi primari

**Caratteristiche**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Con sfumature di piccoli fiori bianchi e scorza di lime. Il bouquet è moderatamente intenso, minerale e al palato è consistente, con sapori di limone sostenuto da note di banana, mela, alcune note erbacee. È sapido e armonico sostenuto da un'elegante acidità. I vini a base di Grillo superano le aspettative, dimostrando che esiste una vera qualità in questa varietà

**Abbinamenti**

Il Grillo si abbina ad antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei fritti. Può anche accompagnare uova e salumi non troppo saporiti

**Temperatura di servizio** 10° - 12°C

**Gradazione alcolica** 12,50% vol

**Appellation**

Protected Geographical Indication

**Colour** White

**Soil** Clay – Limestone

**Traning System** Guyot

**Harvest** Espallier with vertical shoot positioning

**Yield** 90 q.li/ha

**Vinification**

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed in total absence of air (fermentation method in "reduction"), natural decantation, fermentation at controlled temperature (18° C) for 10 days. Aging on the lees for 5 months in stainless steel vats helps the final wine to achieve more complexity and savoury characteristics and will maintain the pure varietal fruit

**Flavour Characteristics**

CS: Straw yellow color with greenish reflections, with shades of small white flowers and lime zest. The bouquet is moderately intense, with minerality and on the palate it's fairly bright, with lemony fruit supported by hints of banana, apple, some herbal notes. It is full-flavored and harmonious supported by an elegant acidity. Grillo-based white exceeds expectations, demonstrating that there's real quality in this variety

**Food Pairing**

Grillo works perfect with fish and shellfish appetizers, first courses with fish sauces and vegetables, with main courses of fried fish and shellfish. It can also accompany too tasty eggs and salumi

**Service Temperature** 10° - 12°C

**Alcohol** 12,50% vol

