

VITIGNO: 100% Grillo

DENOMINAZIONE: Vino Bianco – Sicilia D.O.C.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle del Belice, 350 m s.l.m., esposizione Sud Sud-Est.

TERRENO: Terreni scuri, alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillosi-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

VINIFICAZIONE: Macerazione per 15 giorni sulle bucce. Fermentazione a 15-16° C

senza aggiunta di lieviti o additivi. Continue frollature durante la giornata. Affinamento in tonneaux di rovere.

NOTE DEGUSTATIVE: colore giallo oro. Al naso note di pesca, banana, nespola. Gusto morbido e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 / 15 °C.

ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti o zuppe a base di pesce.

# VIGNA DI MARIU' GRILLO