

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Colline della Sicilia centro-occidentale, entroterra della provincia di Trapani. Zona ideale per il Grillo.

**VITIGNO** - Grillo.

**TIPO** - Bianco.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Composizione mista siliceo-calcareo.

**ALTIMETRIA** - da 200 a 300 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Vigneti allevati a contro-spalliera con densità ceppi per ettaro medio - alta (ca. 4.500 piante).

**CLIMA** - Inverni miti ed estati calde e asciutte.

**VENDEMMIA** - uva raccolta a mano nella seconda metà di settembre

**VINIFICAZIONE** - Pressatura soffice delle uve ed utilizzo del solo mosto fiore, fermentazione per più di 10 giorni a 16° C e in seguito lungo contatto con i lieviti in tini di acciaio.

**MATURAZIONE** - A temperatura controllata sino a febbraio per favorire l'illimpidimento naturale.

**AFFINAMENTO** - Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**DEGUSTAZIONE**

**COLORE** - giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

**PROFUMO** - floreale, intenso e complesso. Con netti ricordi di macchia mediterranea.

**SAPORE** - ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato, con acidità viva, equilibrata e giustamente persistente.

**GRADO ALCOLICO** - 11,5% - 12,0% in vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 10° - 12° C.

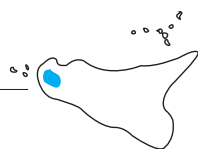
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Ottimo con gli antipasti, i primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare e carni bianche delicate.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - In ambiente molto fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

**DURATA** - E' un vino da bersi preferibilmente entro due anni.

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2009.



■ Grillo

