

**TERRITORIO DI ORIGINE** - Sicilia occidentale, tra i comuni di Salemi e Gibellina, Tenuta di Risignolo.

**VITIGNO** - Grillo.

**TIPO** - Bianco.

**CLASSIFICAZIONE** - IGT Terre Siciliane.

**TERRENO** - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso.

**ALTIMETRIA** - Intorno ai 300 metri s.l.m.

**VIGNETI** - Allevati a controspalliera e ad alberello con densità di oltre 5.000 piante ad ettaro.

**CLIMA** - Inverni miti e piovosi con primavera ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica.

**VENDEMMIA** - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di settembre.

**VINIFICAZIONE** - Dalle uve, ulteriormente selezionate durante la raccolta, si ricava circa il 55 % di mosto fiore che fermenta lentamente in piccoli fusti di rovere nuovo per circa 40 giorni.

**MATURAZIONE** - A fine novembre il vino viene travasato, con i propri lieviti, in tini in cemento vetrificato in cantine fresche dove prosegue l'evoluzione sino a tarda primavera.

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

## DEGUSTAZIONE

**COLORE** - giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

**PROFUMO** - floreale, leggermente vanigliato e complesso.

**SAPORE** - ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza.

**GRADO ALCOLICO** - 12,5% - 13,0 % in vol.

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

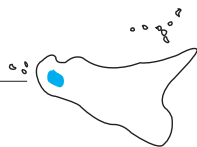
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite.

**MODO DI CONSERVAZIONE** - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C) al riparo dalla luce.

**DURATA** - Oltre quattro anni se conservato in cantine idonee.

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl. e 1.5 lt.

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE** - Vendemmia 2001.



■ Grillo

