

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Grillo

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

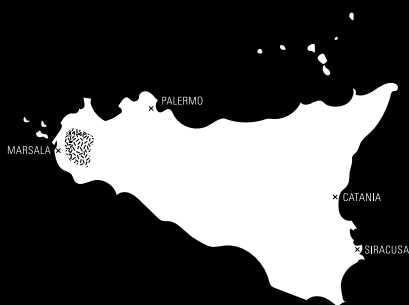
Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con densità media 4.500 ceppi per ettaro

CLIMA

Inverni miti ed estati calde e asciutte, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte durante la stagione estiva



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

PROFUMO

Racconta di note fruttate e macchia mediterranea

SAPORE

Ampio con una buona freschezza e persistenza

CORVO



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

IRMÀNA

GRILLO



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Il mosto fiore fermenta per più di 10 giorni a 16°C

MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi a contatto dei propri lieviti

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con piatti a base di pesce e carni bianche

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Sino a 2 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



CORVO

DAL 1824