

#### TERRITORIO

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

#### VITIGNO

Grillo

#### TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

#### ALTIMETRIA

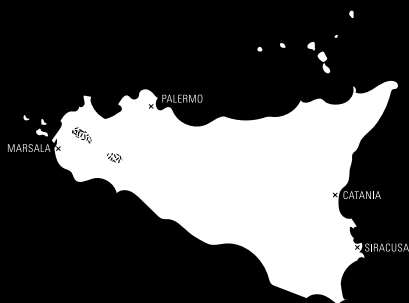
Superiore a 200 metri s.l.m.

#### 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

# Calanica

## 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



DUCA DI SALAPARUTA



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824