

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale

VITIGNO

Grillo Biologico

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

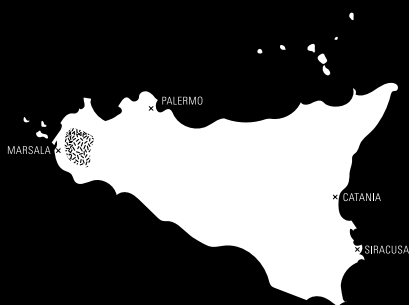
Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità media di 4.500 ceppi per ettaro

CLIMA

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



Grillo

DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

PROFUMO

Note fruttate e fiori agrumati mediterranei come la zagara

SAPORE

Ampio con una buona freschezza e persistenza

IRMÀNA

GRILLO BIO



TIPO

Bianco

CLASSIFICAZIONE

DOC Sicilia

VENDEMMIA

Nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Breve macerazione delle uve e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore fermenta per più di 10 giorni a 16 °C

MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi a contatto con i propri lieviti

AFFINAMENTO

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

GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°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 due anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2022



CORVO

DAL 1824