



GRILLO

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:

Sicilia, provincia di Trapani.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico della regione escludendo i fondovalle e le zone umide.

VITIGNI:

Grillo per l'85%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati per la regione Sicilia fino ad un massimo del 15%.

COLORE:

Giallo con riflessi verdognoli.

CARATTERISTICHE:

Vino dal caratteristico odore floreale intenso, quale acacia e ginestra, fruttato con note di mela gialla e pesca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino indicato con antipasti e piatti a base di pesce.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 12°-14° C.

VINIFICAZIONE:

In bianco con fermentazione a temperatura controllata 18°-20° C in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

CAPSULA:

P.V.C. Giallo

TEMPERATURA:

12°-14° C