

# GRILLO



*“Coltivato nella vigna di “San Nicola”, sulla sponda della riserva naturale del lago Preola e dei Gorgi Tondi, nasce un vino fresco con un buon corredo aromatico, dotato di buona acidità e notevole freschezza. Si sposa elegantemente con piatti a base di pesce.”*

**Classificazione** | SICILIA D.O.C.

**Varietà** | GRILLO BIO

**Zona di Produzione** | Mazara del Vallo (TP)

**Nome del Vigneto** | San Nicola

**Altimetria** | 20 metri s.l.m.

**Terreno** | Medio impasto calcareo

**Resa per ettaro** | 100 q.li/ha

**Densità di impianto** | 3.500/4.000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento** | controspalliera con potatura a guyot, capo a frutto 5 gemme

**Epoca di Vendemmia** | Prima decade di settembre

**Tecnica di Vinificazione** | dopo diraspatura, l’uva viene raffreddata per limitare i processi di macerazione, spremitura in pressa soffice dopo 4/6 ore di macerazione a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento con sur – lie sui lieviti per 4 mesi, imbottigliamento a freddo.

**Temperatura di fermentazione** | 14°C 16°C

**Durata della fermentazione** | 16/20 giorni

**Come servirlo** | Servito in calici a tulipano di media ampiezza

**Colore** | Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo** | Intenso e armonico con note agrumate e di frutta esotica

**Palato** | Piacevole equilibrato con buona sapidità e sentori di Sicilia