



Grillo
I.G.T. Sicilia



VITIGNI: Uve Grillo 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale.

COLORE: Bianco.

DATI ANALITICI: 12.5% vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene commercializzato dopo almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

PROFUMO: Intenso e piacevole con leggere note di frutta esotica.

GUSTO: Equilibrato ed armonico, con una delicata acidità e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°.

ABBINAMENTO: Indicato con tutti i piatti a base di pesce e pregiati crostacei .