

BELLALÌ GRILLO

VITIGNO
Grillo

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Misto, per lo più argilloso

VIGNETI
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA
Metà agosto

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni

MATURAZIONE
A temperatura controllata in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino brillante

PROFUMO
Sprigiona intensi profumi floreali con sfumature di pesca bianca

SAPORE
leggero e vivace al palato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti vegetariani, buon pesce grigliato, crostacei e antipasti di mare



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° C