

GRILO BIO

VITIGNO
Grillo

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Prettamente siliceo argilloso, seminato con solo miscugli biologici specifici fatti di una miscela di leguminose e graminacee a bassa taglia per impedire naturalmente la crescita di infestanti. Il terreno è concimato con prodotto organico misto, proveniente dalla macerazione di erbe officinali

VIGNETI
Allevati a contropalliera, trattato con metodi antiparassitari senza espedienti chimici

VENDEMMIA
Inizio agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione lenta avviene alla temperatura di 15°C per circa 15 giorni

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare in tini di acciaio

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE
Giallo paglierino

PROFUMO
Fruttato con lievi note di agrumi di sicilia

SAPORE
Leggero, dal sapore fragrante e con un buon livello di acidità



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi e secondi piatti di pesce, verdure grigliate e stufate



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C