

# ZIZZA GRILLO

VITIGNO  
Grillo

TIPOLOGIA  
Bacca bianca

TERRENO  
Misto con prevalenza di sabbia.

VIGNETI  
Allevati a contropalliera

VENDEMMIA  
Primi di agosto

VINIFICAZIONE  
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione  
lenta avviene a 16°c .

MATURAZIONE  
A temperatura controllata in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO  
Per un mese in bottiglia.



## DEGUSTAZIONE

COLORE  
Giallo paglierino brillante.

PROFUMO  
Delicato e gradevole con note di pesca bianca e  
camomilla, unite a sentori di erbe di campo.

SAPORE  
Morbido e ben bilanciato dall'acidità vivace e  
rinfrescante, dal finale lungo e piacevole.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale antipasti di mare e ottimo durante un  
aperitivo, si accompagna perfettamente con  
primi piatti vegetariani e pesci arrosto.



GRADO ALCOLICO  
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
9-10° C.