



CONTE DI MATAROCCO

GRECANICO

Vitigno:
Grecanico

Denominazione:
IGT Terre Siciliane

Suolo:
Misto con prevalenza di sabbia

Vigneti:
Allevati a controspalliera

Vendemmia
A mano, primi di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta avviene a 16°C. Il vino matura a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Affina per un mese in bottiglia.

Note organolettiche:
Colore giallo pallido con riflessi verdognoli, dal profumo delicato e gradevole con note di frutti tropicali e fiori di campo. Al palato è morbido e fresco dalla persistente acidità.

Grado alcolico:
12 vol.

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo, si abbina bene con marinati e primi piatti a base di pesce.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza, ottimo a 8°C.



Cantine Paolini



CONTE DI MATAROCCO

GRECANICO

Grape variety:
Grecanico

Classification:
IGT Terre Siciliane (Typical Geographic Identification)

Soil:
Mixed, prevalence of sand

Vineyard:
Vertical shoot positioning trellised

Harvest:
By hand, in early August

Vinification:
Grapes are gently pressed and low-temperature fermentation of 16° C (60,8°F). This wine is aged at controlled temperature in stainless steel tanks. Then it is left one month in bottle.

Tasting notes:
The colour is bright pale yellow with a wonderful harmony of tropical fruits and wildflowers. On the palate is smooth and fresh with persistent acidity.

Alcohol content:
12 vol.

Food matching:
This wine is great for aperitif and it pairs well with marinades and spaghetti with clams.

Serve:
In medium size tulip wineglasses at the temperature of 8°C (46.4°F)



Cantine Paolini