



# SICILIEN GRILLO

Vitigno:  
Grillo

Denominazione:  
DOC Sicilia

Suolo:  
Misto, per lo più argilloso

Vigneti:  
Allevati a controspalliera

Vendemmia:  
A mano, inizi di Settembre

Vinificazione:  
La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni. Il vino è lasciato maturare a temperatura controllata all'interno di vasche d'acciaio per favorire l'illimpidimento naturale. Infine l'affinamento avviene in bottiglia per tre mesi

Note organolettiche:  
Il colore è giallo paglierino brillante e al naso sprigiona intensi profumi floreali con sfumature di pesca bianca mostrandosi leggero e vivace al palato

Gradazione Alcolica:  
12 vol.

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

Come servirlo:  
Esprime il meglio di sé in un calice a tulipano di media ampiezza e servito ad una temperatura di 8°C



*Cantine Paolini*



# SICILIEN

## GRILLO

Variety:  
Grillo

Classification:  
DOC Sicilia (Denomination of Controlled Origin)

Soil:  
Mixed, prevalence of limestone

Vineyards:  
Vertical shoot positioning trellised vines

Harvest:  
By hand, in early September

Vinification:  
The grapes are gently pressed and the slow fermentation at 16°C (60,8°F) lasts about 15 days. The wine is aged in stainless steel tanks at a controlled temperature to favor the natural clarification and then left to age in bottle for 3 months.

Tasting notes:  
The colour is pale yellow, on the nose it gives off brilliant and intense floral aromas with shades of white peach. It is perceived light and lively on the palate.

Alcohol content:  
12 vol.

Food matchin:  
Ideal with vegetarian first courses, grilled fish, shellfish and seafood appetizers

Serve:  
in medium size tulip wineglasse at a temperature of 8°C (46,4°F)



*Cantine Paolini*