



MONOVARIETALI BIO

GRILLO

Sicilia DOC, Biologico

UN GRILLO DIFFERENTE, D'ALTURA E DALLA PUNGENTE FRESCHEZZA.



UVAGGIO

Grillo biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Grillo cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

A partire dall'ultima settimana di agosto.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene sui lieviti in silos di acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il nostro Grillo presenta sentori agrumati e floreali con note di zagara e macchia mediterranea. Al palato ha una buona complessità minerale con una spiccata sapidità.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ad aperitivi a base di formaggi freschi e si sposa bene con piatti a base di pesce e frutti di mare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



FORMATI DISPONIBILI 0,75 L