



GRILLO

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Bianco di struttura e longevità	100% Grillo	Niscemi (CL)

Il Grillo è il vitigno a bacca bianca oggetto del maggior interesse negli ultimi tempi, fra quelli autoctoni siciliani, per le sue gradevoli caratteristiche di aromaticità e freschezza.

Note degustative: colore giallo dorato, al naso presenta note di mela e pera che lo rendono immediatamente riconoscibile e apprezzabile. Il finale ha una nota fine, fresca e piacevolmente balsamica.

Abbinamenti: ideale per formaggi a media stagionatura. Si possono creare abbinamenti con preparazioni a base di pesce come il tonno o il pesce spada.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 8 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

