

# Grillo

**DOC SICILIA**  
**100% GRILLO**

Dalle tradizionali uve Grillo maturate sulle colline camporealesi nasce un vino in grado di incantare i sensi. Freschezza, corpo e persistenza si fondono con delicate fragranze mediterranee che ricordano la zagara e gli agrumi.



CAMPOREALE, PALERMO, ITALIA

– **Colore** giallo scarico con riflessi verdolini.

– **Olfatto** impattanti note agrumate quali scorza d'arancia e limone in un sottofondo di delicate note di pesca bianca e fiori di zagara.

– **Palato** di buona struttura con una vibrante spalla acida e lunga mineralità al finale.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono pigiate, diraspate ed immediatamente pressate sofficemente con pressa pneumatica. Dopo una sedimentazione di 48 ore il mosto limpido viene inoculato con lieviti selezionati e fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio.

## AFFINAMENTO

Per 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio a 10°C con frequenti battonage e minimo 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

## Sistema di allevamento

controspalliera allevata a guyot.

**Suolo** collinare, franco-sabbioso con presenza di scheletro.

**Piante** 3800/ha

**Resa** 85 q.li/ha



BIANCO



BIO



13%Vol



500m

