



## AEGADES - GRILLO



Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. Dopo la raccolta manuale delle uve si procede con la separazione degli acini dai raspi. La macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce e la successiva pressatura soffice si effettuano per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore. La fermentazione viene condotta lentamente e a temperatura controllata. Il vino viene, infine, imbottigliato e lasciato riposare per quattro mesi circa. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori. Un bianco delicato ma che, allo stesso tempo, presenta una struttura importante e ricercata.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino brillante



**PROFUMO:** Note di frutta a pasta bianca, spezie, sentori floreali di zagara e buccia d'agrumi



**GUSTO:** Al palato si presenta secco, con una grande acidità tipica del vitigno. Sapido e lungo il finale, durante il quale si percepiscono distintamente tutti gli aromi

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**SERVING TEMPERATURE:** 9°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 22.000 bottiglie

**FORMATI:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETO:** Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE:** 300/350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 5,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 70 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Terza decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 90 mg/L

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 5 anni