



GRILLI DI MARE



Fragrante, sapido, leggero. Un vino frizzante, 100% Grillo, che esprime al meglio le caratteristiche aromatiche del nobile vitigno siciliano, impreziosito da un tocco elegante e sofisticato. Le uve, raccolte sapientemente e a mano, vengono lavorate in cantina con pressatura soffice; la successiva fermentazione avviene a bassa temperatura e a pressione controllata. Il Grillidimare è caratterizzato da delicate note floreali arricchite dall'elegante presenza di spezie ed erbe aromatiche. Un viaggio tra sapori ed emozioni nel cuore delle colline trapanesi.

DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino brillante



PROFUMO: Al naso aggraziate note floreali si mescolano a delicati sentori di spezie e salvia



GUSTO: Al palato risulta fresco, piacevolmente sapido ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: : Ideale con aperitivi, primi e secondi di pesce. Crudités e crostacei sono eccellenti da accompagnare con questa bollicina fine

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 18.000 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: 400/450 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Seconda decade di Agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 3 anni