FAZIO

MONT'ELIMO GRILLO

Sapido, minerale, identitario. Un Grillo in purezza, aromatico e intenso, che esprime nei profumi e nella bevibilità le caratteristiche varietali di uno dei più apprezzati vitigni di tradizione dell'isola. Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox per garantire la migliore qualità al mosto e il minore stress delle uve. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo verdolino

PROFUMO: Profumi di melone bianco, pera e ananas ma anche gelsomino e pepe verde

GUSTO: Al palato è dotato di grande sapidità che invoglia la beva e che lo rende gradevole. Risulta di buona persistenza e piacevolezza

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo con la cucina di pesce siciliana. Da provare con la pasta con i ricci e le fritture di verdure e di pesce
CALICE CONSIGLIATO: Tulipano
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.
PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie
FORMATI: 75 cl
CONFEZIONI: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare
VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo
UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale.
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso
ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CEPPI/HA: 5000
RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha
EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto
TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.
CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L
VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi