

Sogno del Sud

Grillo Biologico

DOC Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 12,5%

Esame Organolettico

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso e piacevole, emergono note di frutta esotica.

Sapore: Rotondo, ricco ed elegante.

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Abbinamento consigliato: Primi piatti, crostacei e piatti di pesce.

Da uve Grillo selezionate con cura nasce questo vino biologico e vegano, espressione autentica di una tra le più pregiate varietà autoctone siciliane. I vigneti selezionati sono situati su colline tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. Metodo di allevamento: a spalliera.

La vendemmia generalmente avviene durante i primi 10 giorni di settembre. A seconda della qualità delle uve, i grappoli vengono delicatamente raccolte e pigiate. La macerazione avviene a temperatura controllata (28°-29°C) per circa 15-20 giorni in serbatoi d'acciaio. L'affinamento del vino avverrà in vasche d'acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per un minimo di due mesi.

Un bianco innovativo per sapidità e freschezza con la grande versatilità di un importante vitigno della tradizione siciliana; con profumi netti e armoniosi. Al palato deciso, fruttato, con un'acidità appropriata e gradevole.

