

Baronie Coraldo

Grillo

DOC Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 12,5%

Esame Organolettico

Colore: Giallo paglierino con sfumature dorate.

Profumo: Intenso e finemente piacevole, emergono note di frutta esotica miste a sentori speziati.

Sapore: Fresco e piacevolmente morbido, equilibrato e con persistente retrogusto.

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Abbinamento consigliato: Piatti di pesce come salmone, tonno e spada affumicati, primi piatti e carni bianche dai sapori speziati.

Il Grillo è un vitigno a bacca bianca da mosto presente soprattutto in Sicilia occidentale ed in particolare nel Marsalese. È utilizzato in purezza per la produzione di alcuni DOC della provincia di Trapani. Il raccolto è normalmente abbondante, ma non tutti i terreni sono adatti a questo vitigno che ha la particolarità di avere un grado zuccherino molto più elevato rispetto alle altre uve bianche.

Le vigne si trovano in collina a 300 / 400 metri sul livello del mare e sono allevate a sistema Guyot con 4.200 piante per ettaro. Raccolta delle uve a perfetta maturazione nella prima decade di settembre. Diraspatura e pigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 15°.

Una caratteristica del Grillo è la sua vocazione a diventare vino di alto grado alcolico. Altra vocazione insolita per un vino bianco è quella di essere ottimo come vino invecchiato, per anni, decenni, o secoli. Vinificato in purezza e con l'ausilio della criomacerazione, il Grillo può dare vini di grande spessore organolettico, sapidi, profumati e con un buon potenziale di longevità, superiore a tutti i bianchi siciliani. Il Grillo è un vitigno vigoroso e la sua produzione è molto abbondante.

