

Vitigno:	100% Grillo Sicilia DOC
Zona di produzione:	Petrosino/Mazara del Vallo
Tipo di terreno:	Calcereo tendente sabbioso
Altitudine:	120 metri slm
Allevamento:	Controspalliera a Guyot
Densità impianto:	4.000 per ettaro
Resa per ettaro:	80 quintali
Raccolta:	Manuale, prima decade di settembre
Vinificazione:	Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox
Affinamento:	3 mesi in acciaio
Note di degustazione:	Giallo paglierino con riflessi verdolini. In bocca è ampio ed elegante, con evidenti note agrumate, di pesca e frutti esotici. Secco, di buona persistenza ed equilibrio
Abbinamenti:	Frutti di mare e crudità, piatti a base di pesce e formaggi freschi
Gradazione alcolica:	12,5%
Temperatura di servizio:	10 – 12°
Grape:	100% Grillo Sicilia DOC
Production area:	Petrosino/Mazara del Vallo
Soil type:	Calcareous/sandy
Altitude:	120 mts above sea level
Training system:	Double cordon
Plants density:	4.000 per hectare
Yield per hectare:	8 tons
Harvest:	Manual, first decade of September
Vinification:	Destemming, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
Aging:	3 months in stainless steel tanks
Tasting notes:	Straw yellow with greenish reflections. In the mouth it is wide and elegant, with clear notes of citrus, peach and exotic fruit. Dry, persistent and balanced
Pairings:	Seafood, raw fish, first courses based on fish and fresh cheeses
Alcohol percentage:	12,5%
Serving temperature:	10 – 12°

