



TUTTA L'ORIGINALITÀ DEL GRILLO CHE STA VIVENDO IL "SOGNO AMERICANO" DEL MOMENTO. UN VERO E PROPRIO RINASCIMENTO PER QUESTO FORMIDABILE ADORATORE DAL SOLE CALDO. DAL GUSTO PIENO E DALL'AROMA INCONFONDIBILE CONFERISCE UN CARATTERE SPICCATAMENTE SICILIANO. SI ACCOSTA PERFETTAMENTE ALLA MIGLIOR CUCINA DI PESCE.

DENOMINAZIONE: DOC SICILIA
VITIGNI: GRILLO
ZONA DI PRODUZIONE: PROVINCIA DI TRAPANI
TIPO DI TERRENO: ARGILLOSO SABBIOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CONTROSPALLIERE GUYNOT
PIANTE PER ETTARO: 2800
RESA PER ETTARO VENDEMMIA 2017: 9100 KG
FERMENTAZIONE MALOLATTICA : NO
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 MESI
GRADO ALCOLICO: 12.5%
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2015
FORMATO BOTTIGLIA: BORGOGNOTTA
TEMPERATURA DI SERVIZIO AMBIENTE: 10° - 12°



GRILLO IS LIVING THE 'AMERICAN DREAM' AT THE MOMENT. A REAL RENAISSANCE FOR THIS FORMIDABLE HOT-SUNSHINE WORSHIPPER. FRESH AND EASY DRINKING WITH A SAVOURY NOTE THAT LENDS A DISTINCTLY SICILIAN CHARACTER. A FINE GRILLED SEAFOOD MATCH.

DENOMINATION : DOC SICILIA
GRAPE VARIETY : GRILLO
PRODUCTION AREA : PROVINCE OF TRAPANI
SOIL COMPOSITION : CLAYEY-SANDY
TRAINING FORM : ESPALIER GUYNOT METHOD
PLANTS PER HECTARE : 2800
YIELD PER HECTARE 2017 : 9100 KG
HARVESTING PERIOD : 2017
MALOLACTIC FERMENTATION : NO
AGING IN BOTTLE : 2 MONTHS
ALCOHOL LEVEL : 12.5%
PRODUCTION AGE : 2015
BOTTLE : BURGONET
SERVING TEMPERATURE : 10° - 12°