



- Varietà:* Grillo
Classificazione: Sicilia DOC
Colore: giallo paglierino
Profumi: sentori di frutta ,
Gusto: con note floreali
fresco e bilanciato
con elegante finitura
- Gradazione alcolica:* 12,5% vol
Altimetria: 200 m
Sistema di allevamento: Guyot
Resa: 90 q per ettaro
Vendemmia: fine agosto
Vinificazione: diraspatura, pigiatura,
macerazione a 8 °C
- Periodo di fermentazione:* 2 settimane
Temperatura di fermentazione: 12 - 14 °C
Affinamento: vasche d'acciaio e bottiglia
Abbinamenti: pasta con sughi leggeri, pesce,
crostacei, pollo, formaggi leggeri
- Temp. di servizio:* 10 - 12 °C
Capacità bottiglia: 750ml
Bottiglie per cassa: 6