



## GRILLO

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Bianco di struttura e longevità	100% Grillo	Niscemi (CL)

*Il Grillo è il vitigno a bacca bianca oggetto del maggior interesse negli ultimi tempi, fra quelli autoctoni siciliani, per le sue gradevoli caratteristiche di aromaticità e freschezza.*

**Note degustative:** colore giallo dorato, al naso presenta note di mela e pera che lo rendono immediatamente riconoscibile e apprezzabile. Il finale ha una nota fine, fresca e piacevolmente balsamica.

**Abbinamenti:** ideale per formaggi a media stagionatura. Si possono creare abbinamenti con preparazioni a base di pesce come il tonno o il pesce spada.

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** sciolto

**Altimetria vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 55 Ql

**Epoca della vendemmia:** metà di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques

**Durata dell'affinamento in barrique:** 8 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

