

Grillo D.O.C.C.
Piantaferro



i colori brillanti ed intensi del
Mediterraneo espressi con rapide
pennellate

Denominazione

Grillo D.O.C. Sicilia

Vitigno

85% minimo Grillo, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15 % altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 12-14° C

Affinità gastronomiche

è un vino versatile per gli abbinamenti gastronomici. Ben si accompagna agli antipasti di pesce sia cotti che crudi, mentre ottimo è l'abbinamento con le sarde a beccafico e il pesce al forno, in particolare la cernia.

Provenienza

Sicilia

Vinificazione

le uve di Grillo, vengono vendemmiate, nella prima quindicina del mese di settembre, queste uve perfettamente sane e mature entrano in cantina per essere pigiate, diraspate, macerate e pressate sofficemente in modo da ottenere un mosto integro e giustamente colorato, a questo mosto viene arieggiato ed illimpidito dinamicamente (flottazione), al mosto limpido e raffreddato a 16-18° C vengono aggiunti i lieviti selezionati per avviare la fermentazione alcolica, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 12-14° C e dopo 10-12 giorni viene fatto il primo travaso. Viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

conservare in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

giallo brillante, carico con eleganti e vivaci note dorate.

Profumo

intenso, netto, elegante emergono sensazioni di frutta matura accompagnate da incantevoli note di speziato mediterraneo (timo).

Sapore

fresco, asciutto, pieno, di buon corpo, sapido, ottima l'armonia tra la nota acida e la morbidezza alcolica, buona la persistenza gustativa ed il retrogusto. Ammalante la rispondenza gusto-olfattiva.

Confezione

bottiglie bordolesi da 75 cl. scatole da 6.

Premi

