

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

