

Coste a Preola Grillo 2019 – Territoriali

*Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. **Coste a Preola Grillo** è il vino-simbolo del forte legame tra la nostra azienda e l'oasi naturalistica.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Uvaggio: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 12%

Note di degustazione: dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca. Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante con acidità vivace e buona persistenza

Abbinamenti: particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei. Ottimo con zuppe di pesce, pesce al forno e timballi di verdure saporite. Servire a 8-10 ° C

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 55.000





Informazioni sui vigneti: le uve del Coste a Preola Grillo arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di 80 q

Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi