

## HELIOS GRILLO

Helios Grillo rappresenta il gioiello a bacca bianca della azienda Di Giovanna. Al naso esprime note di fiori di campo, agrumi e frutta esotica. Elegante al palato e dai ritorni fruttati, in bocca è piacevolmente ricco, fresco e con un finale leggermente sapido. Un vino che rivela complessità e profondità che si esprimono con il tempo.

### CARATTERISTICHE

**Denominazione** DOC Sicilia

**Vitigni** Grillo 100%

**Gradazione** 13%

**Produzione** 6.000 bottiglie

**Vigneto** Paradiso a Contessa Entellina, viti di 30 anni site a 450 mt. s.l.m. su terreni, coltivati in biologico

**Terreno** argillosi e calcareo

**Altitudine** 400 metri sul livello del mare

Coltivazione biologica certificata

Affinamento 12 mesi in tonneaux

**Vinificazione** Fermentazione spontanea in contenitore di acciaio a contatto con le bucce per 8 ore, successivamente pressato

**Affinamento** Una piccola parte in tonneau francesi e il resto 9 mesi sulle fecce fini in acciaio

**Filosofia produttiva** Biologico Certificato, Vegan Friendly



**DESCRIZIONE** I vini Helios della famiglia sono dedicati al padre di Gunther e Klaus, Aurelio Di Giovanna, tra i pionieri di quella rivoluzione viticola del territorio delle Terre Sicane, iniziata negli anni '80, che ha determinato il successo enologico di questo territorio. L'uva, raccolta a mano, viene immediatamente accolta in cantina dove si segue un protocollo di vinificazione molto rigoroso per ottenere un vino complesso, elegante, con vibrante e spiccata mineralità.

**Colore** Giallo brillante

**Profumo** bouquet espressivo di pompelmo rosso, fiori bianchi e frutti tropicali.

**Custo** ricco e morbido con un bellissimo nucleo acido. Note di ananas e papaya emergono dolcemente.

### PREMI

92 points - James Suckling 2015

91 points - James Suckling 2016

Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016

90 points Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016

90 points Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016