

VURRIA GRILLO

Vurria Grillo è un bianco secco e saporito proveniente dai vigneti piantati nel territorio di Contessa Entellina. Vinificato solo in acciaio. Si distingue per le importanti note di agrumi e fiori gialli. Al sorso è fresco, espressivo con sentori di frutta tropicale e una buona persistenza. Finale sapido.

CARATTERISTICHE

Denominazione DOC Sicilia

Vitigni Grillo 100%

Gradazione 13%

Produzione 15.000 bottiglie

Vigneti Paradiso in agro di Contessa Entellina

Altitudine 450 m.s.l.m.

Terreno argilloso/tufaceo

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione fermentazione a contatto con le bucce per circa 8 ore a temperatura controllata. Pressatura soffice

Affinamento 6 mesi sulle fecce fini in vasca di acciaio



DESCRIZIONE

Il Vurria Grillo è un vino intenso e profumato, dal gusto fresco e piacevolmente fruttato. Incrocio di due varietà tipiche dell'area occidentale dell'isola, Catarratto e Zibibbo, il Grillo è una delle uve autoctone a bacca bianca più interessanti del panorama ampelografico siciliano. La vinificazione in acciaio esalta le sue caratteristiche agrumate, di frutta tropicale e la sua piacevole freschezza. Il Vurria Grillo unisce intensità espressiva ed eleganza siciliana. Si presenta di colore giallo dorato con riflessi brillanti. All'olfatto si apre su aromi di agrumi, melone giallo, cenni tropicali e sfumature minerali. Il sorso è intenso con un finale fresco e sapido. Questo Grillo è il frutto di una viticoltura eroica, rispettosa dell'ambiente, fortemente legata al territorio.

Colore brillante giallo dorato

Profumo fruttato e minerale, note di agrumi, frutta gialla fresca

Gusto fresco, agrumato e minerale. Buona persistenza

PREMI 90 points - 2018 - James Suckling

90 points - 2017 - James Suckling, Gilbert & Gaillard Gold Medal

90 points, Bibenda - 4 grappoli, 2011