03

FIORDILIGI DOC SICILIA GRILLO

Tipologia: bianco

Classificazione: DOC Sicilia

Vitigni: Grillo 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 200/250 metri s.l.m.

Viticoltura: cordone speronato con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate.

Vendemmia: dalla prima alla seconda settimana di settembre; variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio inox

Affinamento: in contenitori di acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva: al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas

Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive, fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

Abbinamento: ottimo l'abbinamento con primi e fritture di pesce

Temperatura di servizio: 8°/10° C

PRODOTTO BIOLOGICO
Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.