



MONT'ELIMO GRILLO



Sapido, minerale, identitario. Un Grillo in purezza, aromatico e intenso, che esprime nei profumi e nella bevibilità le caratteristiche varietali di uno dei più apprezzati vitigni di tradizione dell'isola. Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox per garantire la migliore qualità al mosto e il minore stress delle uve. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

Denominazione: DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo verdolino



PROFUMO: Profumi di melone bianco, pera e ananas ma anche gelsomino e pepe verde



GUSTO: Al palato è dotato di grande sapidità che invoglia la beva e che lo rende gradevole. Risulta di buona persistenza e piacevolezza

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ottimo con la cucina di pesce siciliana. Da provare con la pasta con i ricci e le frittiture di verdure e di pesce

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale.

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5000

RESA UVA Q.LI/HA: 70 ql/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Ultima settimana di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi