

SCHEDA TECNICA

ZAGRA – GRILLO

Zona di produzione: Contrada Biddine Soprana e Biddine Sottana, Acate (RG), Sicilia Orientale

Tipo di terreno: Terra Gialla

Riconoscimento: Sicilia D.O.C Grillo

Uve: Grillo

Sistema d'allevamento: controspalliera, cordone speronato, 5.000 piante/ha

Resa per ettaro: 6.000 kg

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

Affinamento: acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Ten. Alc.: 13,00% vol.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: complesso e caratteristico di fiori bianchi e sentori minerali.

Sapore: ampio, vellutato ma vivo, di grande struttura e persistenza con spiccata sapidità e mineralità.

Abbinamenti: frutti di mare, frittura di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure, marinati.

Servire a: 10°- 12°C

