

Grillo DOC Sicilia - Cataldo



Regione. Sicilia.



Uve. Grillo 100%, da vocati vigneti selezionati nella provincia di Trapani.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata (14-16 °C).



Note gustative. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Note di fiori bianchi e frutta gialla matura. Delicato nel finale con accenni di mandorla ed erbe aromatiche. Elegante struttura e grande personalità, contraddistinta da una freschezza sapida, marina e da una buona acidità.



Analisi. Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con antipasti, insalate di mare, crostacei, piatti di pasta. Da abbinare anche a formaggi stagionati. Servire fresco a 8-10 °C. Da bersi giovane.



Bottiglia. "Sophia" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 500 ml (in cartone da 12 bt); 1L (in cartone da 6 bt).

