



SICILIA GRILLO



CÉPAGE: Grillo

SOL: Calcaire avec une texture fine

VINIFICATION: après l'égrappage, les raisins sont pressés doucement avec un presseur pneumatique. La fermentation a lieu à température contrôlée ne dépassant pas 18 ° C pendant environ 3 semaines. La fermentation malolactique n'a pas lieu pour que le vin conserve toute l'acidité naturelle du raisin.

DEGUSTATION:

Œil: Sa couleur est jaune paille intense avec des reflets dorés

Nez: Les senteurs florales (surtout le jasmin et les fleurs blanches) rencontrent d'intenses suggestions exotiques, renvoyant un bouquet aussi riche qu'évocateur.

Bouche: La dégustation révèle une acidité délicate et elle est savamment équilibrée par les interventions soignées des œnologues experts. Goût équilibré et harmonieux, très frais

Accompagne parfaitement de nombreux plats: Macaroni au citron frais et sauce à la crème, poulet au citron, fromage de chèvre roulé aux noix avec du miel.

GRAPE VARIETY: Grillo

SOIL: Clay and Limestone

VINIFICATION: after the destemming, the grapes are pressed gently with a pneumatic press. Fermentation takes place at controlled temperature not exceeding 18 ° C for approximately 3 weeks. Malolactic fermentation does not take place so that the wine retains all the natural acidity of the grapes.

DEGUSTATION:

Eye: Its color is intense straw yellow with golden reflections

Nose: The floral scents (especially jasmine and white flowers) meet intense exotic suggestions, returning a bouquet as rich as evocative.

Palate: The tasting reveals a delicate acidity and it is expertly balanced by the careful interventions of expert oenologists. Balanced and harmonious taste, very fresh

A perfect accompaniment to many dishes: Macaroni with fresh lemon and cream sauce, chicken with lemon, goat cheese rolled in nuts with honey.