

VIGNAPURA SICILIA DOC GRILLO BIOLOGICO



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Bianco - Denominazione di Origine Conrollata
White Wine - Controlled Denomination of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Sambuca di Sicilia (AG)
Sambuca di Sicilia (AG)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Dopo una pressatura soffice, il mosto viene fermentato a 12/ 14° C . Le basse temperature permettono di esaltare l'aromaticità di questo vino. L'affinamento poi, avviene in acciaio e successivamente il vino viene chiarificato e filtrato, pronto per essere imbottigliato.

Following a soft pressing, the must is fermented at 12/ 14° C. The low temperature allows the enhancement of the fragrances of this wine. The refinement takes place in stainless steel tanks and subsequently the wine is clarified, filtered and then bottled.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Giallo verdolino. Al naso spiccano note di agrumi, in particolare pompelmo e limone. Al palato il vino è fresco e presenta un buon corpo con una vena acida importante. Ottimo da accompagnare ad insalate di mare e pesce marinato.

The color is greenish yellow. The bouquet features hints of citrus fruit and especially grapefruit and lemon. On the palate the wine is fresh and has a good acid-crisp body. Excellent with seafood and marinated fish salad.



VITIGNO / GRAPES

100% Grillo Bio



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

10 -12°C



ALCOHOL:

13,5% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

