

# GRILLO I.G.P. *Terre Siciliane*



*L'eccellenza dei prodotti siciliani*

**Varietà:** 100% Grillo

**Zona di produzione:** Sicilia-Italia

**Sistema di allevamento:** Spalliera, su terreno vario per lo più argilloso e calcareo, ricco di sostanze organiche.

**Epoca di vendemmia:** Seconda metà di agosto

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice seguita da decantazione statica del mosto e delle bucce, fermentazione in vasche di acciaio inox, temperatura di fermentazione 15°C.

**Affinamento:** Permanenza in acciaio inox fino a metà marzo, affinamento di 3 mesi in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna bene con i crudità di pesce, e risotti o a formaggi stagionati non piccanti. Si consiglia di servire ad una temperatura di 8°C e di stappare un'ora prima del consumo, per esaltare l'equilibrata mineralità e freschezza.

**Capacità:** Bottiglia bordolese med da 75cl, bag in box da 10 litri.

 **Grape varieties:** 100% Grillo

**Production area:** Sicily-Italy

**Training system:** Vertical trellis, implanted on varied soil mostly clay and limestone, rich of organic material.

**Harvest period:** Second half of August.

**Vinification:** The grape are crushed and destemmed, fermentation in stainless steel vessels, fermentation temperature 15°C.

**Ageing:** Maturated in stainless steel stay until mid-March, aged for 3 months in bottle.

**Alcoholic content:** 12,00% by vol.

**Food pairing suggestion:** Excellent with marinated fish, rise or mature cheeses. It should be served at a temperature of 8°C and uncork one hour before drinking, to enhance the freshness and the elegance.

**Capacity:** 75 cl bottle med, bag in box 10 litre