

Bonincontro

Grillo



DESCRIZIONE

Il Grillo è un vino dal colore giallo paglierino, bouquet fine e persistente.

L'acidità, piacevole e vibrante, correda un frutto aromatico e persistente.

Ideale con fritture o arrosti a base di pesce, va servito a 10 - 12° C.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C. Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Grillo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 anni

RESA PER ETTARO

80 Q.li

VINIFICAZIONE

Crio-macerazione per 12 h con le bucce, inizio fermentazione a bassa temperatura in acciaio e fine fermentazione in tonneau di rovere francese

AFFINAMENTO

3 mesi in tonneau, 3 mesi in acciaio e 6/9 mesi in bottiglia

GRADAZIONE

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°