

VINO BIOLOGICO



MELOVIVO Grillo



DESCRIZIONE:

Uva dalla buccia trasparente, spessa, di colore giallo dorato con chiazze di color ruggine, caratteristiche che esaltano in modo particolare la personalità di questo vino tra gli altri bianchi siciliani.

Colore giallo paglierino, bouquet persistente e line, dal sapore sapido e secco. Trova un perfetto abbinamento con frittture o arrosti a base di pesce.



CLASSIFICAZIONE:

D.O.C. Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE:

C.da Bonincontro, Vittoria

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. s.l.m.

UVE IMPIEGATE:

100% Grillo biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 anni

RESA PER ETTARO:

80 Q.li

VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a freddo.

AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°