



GRILLO | I TERRITORIALI

Il Grillo, vitigno della tradizione enologica siciliana, si arricchisce dei profumi e dei sapori propri del terroir di quest'area.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Grillo

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 8 Ha

VITI PER ETTARO 5.000 viti/Ha

PRODUZIONE 70 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata (15-18° C).

Affinamento in acciaio inox per 6 mesi. Affinamento in bottiglia 60 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino con eleganti riflessi verdi

OLFATTO Fruttato con note agrumate

PALATO Intenso, avvolgente, grande persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C