



## GRILLI DI MARE



Fragrante, saporito, leggero. Un vino frizzante, 100% Grillo, che esprime al meglio le caratteristiche aromatiche del nobile vitigno siciliano, impreziosito da un tocco elegante e sofisticato. Le uve, raccolte sapientemente e a mano, vengono lavorate in cantina con pressatura soffice; la successiva fermentazione avviene a bassa temperatura e a pressione controllata. Il Grillidimare è caratterizzato da delicate note floreali arricchite dall'elegante presenza di spezie ed erbe aromatiche. Un viaggio tra sapori ed emozioni nel cuore delle colline trapanesi.

**DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino brillante



**PROFUMO:** Al naso aggraziate note floreali si mescolano a delicati sentori di spezie e salvia



**GUSTO:** Al palato risulta fresco, piacevolmente saporito ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ideale con aperitivi, primi e secondi di pesce. Crudités e crostacei sono eccellenti da accompagnare con questa bollicina fine

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**SERVING TEMPERATURE:** 6°C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% Vol.

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione in autoclave a temperatura controllata per il raggiungimento della pressione idonea.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** oltre 5 anni

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETO:** Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE:** 400/450 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Seconda decade di Agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale