



## MONT'ELIMO GRILLO



Sapido, minerale, identitario. Un Grillo in purezza, aromatico e intenso, che esprime nei profumi e nella bevibilità le caratteristiche varietali di uno dei più apprezzati vitigni di tradizione dell'isola. Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox per garantire la migliore qualità al mosto e il minore stress delle uve. Il Grillo di Casa Vinicola Fazio è un vino fresco che si distingue per un racconto moderno della Sicilia enologica per il carattere vivace e piacevole. L'aromaticità e l'intensità dei profumi anticipano gusto e struttura al palato.

**DENOMINAZIONE:** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo verdolino



**PROFUMO:** Profumi di melone bianco, pera e ananas ma anche gelsomino e pepe verde



**GUSTO:** Al palato è dotato di grande sapidità che invoglia la beva e che lo rende gradevole. Risulta di buona persistenza e piacevolezza

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ottimo con la cucina di pesce siciliana. Da provare con la pasta con i ricci e le frittiture di verdure e di pesce

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 - 10° C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Grillo

**UBICAZIONE VIGNETI:** Sicilia occidentale.

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

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 70 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Ultima settimana di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale