

Il Grillo del Marchese

Denominazione : Sicilia D.O.C.

Vitigni: GRILLO , bianco biologico

Zona di Produzione: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

Terreno: argilloso

Esposizione: Nord, Nord-Ovest

Altimetria: 220 metri s.l.m., in collina

Densità d' impianto: 3.600 piante per ettaro

Età media del vigneto: 10 anni

Forma di allevamento: contropalliera, guyot semplice

Resa: 90 q.li per ettaro

Vendemmia: nella prima decade di settembre

Gradazione alcolica: 13 % vol

Vinificazione: diraspa-pigiatura e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Il mosto chiaro viene avviato nelle vasche in acciaio per la fermentazione ad una temperatura controllata di 16° C per circa 10 – 12 giorni. Maturazione per 4 mesi in acciaio e affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con riflessi verdognoli, olfatto complesso con anice, note floreali bianche e gialle, un buon balsamico con malva, asparago e pesca bianca. Fase gustativa ricca ma agile, di buona freschezza con note di sale rosa, gusto saporito, finale persistente e ampio.

Abbinamenti: Vino molto versatile, si abbina splendidamente con pesce e frutti di mare, carni bianche, verdure grigliate, formaggi morbidi e di media stagionatura; servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 12-14°C

Sales & Marketing:

Via I. La Lumia 19/c, 90139 – Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it