



GRILLO CHARDONNAY DOC SICILIA

Vitigni

Grillo 70%, Chardonnay 30%

Zona di Produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve Grillo e Chardonnay vengono raccolte manualmente tra fine Agosto e Settembre e successivamente sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15°C fino a portare a termine gli zuccheri presenti.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet equilibrato e fruttato. Al palato intenso con note di agrumi e frutti tropicali, e leggero finale amarognolo.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a pesce e crostacei, ma anche da degustare da solo.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

Elite

Dati analitici

Alcol: 13%vol.

Zuccheri: 4 g/l



SCHENK
ITALIAN • WINERIES