



GRILLO GRECANICO DOC SICILIA

Vitigni

Grillo 60%, Grecanico 40%

Area di Produzione

Sicilia

Vinificazione

Le uve vengono raccolte e selezionate accuratamente in vigna e portate in cantina. Segue una pressatura lieve e la fermentazione che avviene a temperatura controllata, per circa 14 giorni. Segue una maturazione in tank per circa 3 mesi.

Descrizione

Colore giallo tenue e bouquet fruttato con note di fiori di arancio e sambuco. Il vino presenta lievi note di gelsomino. Al palato risulta fragrante, intenso e caratterizzato da una fresca acidità.

Abbinamenti

Ideale con crudité e insalate. Perfetto anche come aperitivo.

Temperatura di servizio

10° - 12° C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Caratteristiche

Alcool: 13 %vol.

Zucchero: 4 g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES