



## Gergenti

# Grillo Sicilia DOC

Bio

### Vinificazione

Da un'accurata selezione di uve Grillo esclusivamente da agricoltura biologica, nasce questo Grillo Sicilia Doc. Le uve vengono raccolte a mano nella seconda settimana di agosto. Dopo la soffice pressatura delle uve, inizia un lento processo di fermentazione che si svolge a temperatura controllata di 15 ° C per circa 15/20 giorni. Dopo un breve periodo in vasca il vino viene affinato in bottiglia per 3 mesi.

### Caratteristiche

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, fruttato con un finale di agrumi siciliani. In bocca risulta pulito, morbido con un buon livello di acidità.

### Abbinamenti

Ideale da accompagnare con la pasta, pesce e verdure grigliate e in umido. Perfetto come aperitivo o semplicemente da solo.



Grillo



Sicilia



10-12 °C



Alcol: 12.5%  
Zuccheri: 5 g/l