



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