



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Grillo

I.G.T. Terre Siciliane Grillo

DESCRIZIONE

vino bianco biologico fruttato adatto ai piatti di pesce ottenuto da uve Grillo.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Orientale, Italia.

ALTIMETRIA

180 metri s.l.m.

CLIMA

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, in parte di natura sabbiosa inframmezzato da strati di argilla.

RICONOSCIMENTO

Terre Siciliane.

UVE Grillo in purezza

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

contropalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

RESA PER ETTARO 6000 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di Settembre.

MATURAZIONE

6 mesi acciaio.

AFFINAMENTO

almeno 3 mesi in bottiglia.

TENORE ALCOLICO 13,0%.

ESAME VISIVO

limpido, giallo paglierino brillante.

ESAME OLFATTIVO

note floreali e fruttate di gelsomino, fiori bianchi e d'agrumi, rosa e frutta esotica.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

asciutto e fresco. con una buona acidità in equilibrio con profumi di frutta, spiccata mineralità.

OSSERVAZIONI

vino molto vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca.

ABBINAMENTI

frutti di mare, frittiture di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure

Servire a 8-9 °C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net