



# GURRIERI

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

*Grillo*  
D.O.C.

## RICONOSCIMENTO

Grillo Denominazione di Origine Controllata

## ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG) e c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia.

## ALTIMETRIA

Tra 240 e 300 metri s.l.m.

## CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto con una componente alta di calcare.

## UVE

100% Grillo.

## SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

## RESA PER ETTARO

8000 Kg

## PRODUZIONE MEDIA ANNUA

5000 bottiglie.

## EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette nella seconda decade di agosto.

## MATURAZIONE

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

## AFFINAMENTO

In acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

## TENORE ALCOLICO

12,5 %

## PRODUZIONE MEDIA ANNUA

5000 bottiglie.

## ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino brillante.

## ESAME OLFATTIVO

Aroma intenso con spiccate note aromatiche e delicate note floreali e sentori di ginestra, banana, frutta tropicale, note erbacee e affumicate.

## ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco ed equilibrato, sapidità in equilibrio tra morbidezza e acidità.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo; si accompagna a primi semplici e gustosi, verdure, insalate, pesce, crostacei, carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella  
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA  
[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE  
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA  
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71  
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA

