

# SOTTO il SOLE™

GRILLO SICILIA D.O.C. - BIO



**Cépages:** 100% Grillo.

**Âge moyen des vignes:** 15 ans.

**Sol:** sablonneux et argileux.

**Vendanges:** mi-Août

**Vinification:** après les vendanges manuelles, les raisins subissent un pressurage doux et une fermentation à température contrôlée en acier inoxydable. Le vin reste ensuite sur ses lies nobles pendant environ 6 mois.

**Alcool:** 12,5% by vol.

**Sucres résiduels:** 4 grammes par litre.

**Couleur:** jaune doré avec des reflets verts.

**Nez:** très typique et complexe, les notes d'agrumes se mêlent aux fruits exotiques et blancs, le tout enrichi par de délicates notes de fleurs blanches.

**Bouche:** avec une bonne acidité et une belle élégance, le vin enveloppe toute la bouche et impressionne par sa saveur équilibrée et sa persistance gustative.

**Accompagnements:** apéritif, plats de poisson, crustacés, plats de viande blanche.

**Température de service:** 10 °C / 50 °F.