

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.