

# SOTTO il SOLE™

GRILLO SICILIA D.O.C. - BIO



**Vitigni:** 100% Grillo.

**Età media delle vigne:** 15 anni.

**Terreno:** sabbioso e calcareo.

**Vendemmia:** metà di Agosto.

**Vinificazione:** dopo la raccolta a mano, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Dopodiché il vino resta sulle sue fecce nobili per circa 6 mesi.

**Alcool:** 12.5% vol.

**Zucchero:** 4 grammi per litro.

**Colore:** giallo dorato con riflessi verdi.

**Aroma:** aroma molto tipico e complesso, note agrumate si fondono alla frutta esotica e a pasta bianca; il tutto arricchito da delicati sentori di fiori bianchi.

**Palato:** si presenta con una buona acidità e una bella eleganza, il vino avvolge tutta la bocca e colpisce per la sapidità equilibrata e la persistenza gustativa.

**Abbinamento:** aperitivo, piatti a base di pesce, crostacei, piatti a base di carne bianca.

**Temperatura di servizio:** 10 °C.