

SOTTO il SOLE™

GRILLO SICILIA D.O.C. - BIO



Grape Varietals: 100% Grillo

Vineyards: Sicilia occidentale

Average age of the vines: 25 anni

Soil: sabbia e argilla

Harvest Period: manuale, prima metà di agosto

Vinification: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: giallo dorato con riflessi verdi

Aroma: bouquet complesso di agrumi, fiori e note di frutta esotica

Palate: secco, equilibrato ed elegante

Food Suggestions: carni bianche, pesce, calamari, frutti di mare, pasta

Serving Temperature: 12 °C / 53 °F