



GUARINO GRILLO



CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNO: GRILLO

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Partanna

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente argilloso Est (450 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/5.500 per Ettaro

RESA PER ETTARO: 5.500/6.500 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. III decade di Agosto

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°/18° C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 15/18 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

GRADO ALCOLICO: 12.60 % vol. | PH 3,06 (val. medio)

ACIDITÀ TOTALE: 5.66 g/l (valore medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1998

FORMATI: Bottiglia da 75 cl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline.

Olfatto: il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra.

Palato: le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si vince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata.