

GRILLO

UVE

100% Grillo

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano nella seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

E' lasciato a maturare esclusivamente in acciaio, dove affina per 3 mesi circa sulle fecce nobili, per riposare poi in bottiglia per 2-3 mesi

ALCOL

12,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Al calice giallo paglierino brillante con sfumature verdognole, fresco e fruttato al naso, con sentori di pompelmo ed agrumi freschi, note di mandorla ed erbe mediterranee.

L'assaggio è secco, fresco e minerale, con una spiccata componente salina.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, o da accompagnare a freschissimi carpacci di pesce, sushi e sashimi.

Interessante l'abbinamento con formaggi a pasta molle.

GRAPES

100% Grillo

HARVEST

Hand picked in the second half of august

PRODUCTION METHOD

It mellows exclusively in steel, where it stays for about 3 months on the noble lees, then it rests in the bottle for 2-3 months.

ALCOHOL

12,5% Vol

TASTING NOTES

At the glass it appears straw-yellow with greenish nuances, fresh and fruity on the nose with hints of grapefruit and fresh citrus, notes of almond and Mediterranean herbs.

The taste is dry, mineral and fresh, with a strong saline component.

COUPLING

Excellent as an aperitif or to accompany very fresh fish carpaccio, sushi and sashimi.

Interesting is the combination with soft cheeses.

