



## MONOVARIETALI BIO

# GRILLO

Sicilia DOC, Biologico

UN GRILLO DIFFERENTE, D'ALTURA E DALLA PUNGENTE FRESCHEZZA.



### UVAGGIO

Grillo biologico



### TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

### TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Grillo cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

### VENDEMMIA

A partire dall'ultima settimana di agosto.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice. La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene sui lieviti in silos di acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il nostro Grillo presenta sentori agrumati e floreali con note di zagara e macchia mediterranea. Al palato ha una buona complessità minerale con una spiccata sapidità.

### ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ad aperitivi a base di formaggi freschi e si sposa bene con piatti a base di pesce e frutti di mare.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C



FORMATI DISPONIBILI  
0,75 L