



CLASSICI & INNOVATIVI BIO

TIMEO

Sicilia DOC

IL GRILLO DI MONTAGNA.



UVAGGIO

Grillo biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

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

VENDEMMIA

Nel mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperature controllate per 4 mesi. L'affinamento avviene sui lieviti in vasche di acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per circa 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino tenue, il nostro Timeo presenta sentori agrumati e floreali, con note di melone, lavanda e ginestra. Al palato è morbido e fresco, con un'ottima persistenza e una buona mineralità.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ad antipasti a base di pesce e molluschi e si sposa bene con i primi piatti a base di carne.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L