

# GRILLO | Vigna di Mandranova

---

Dalle vigne di Grillo coltivate nella nostra tenuta di Mandranova, un vino di straordinaria freschezza ed equilibrio, accattivante interpretazione di uno dei vitigni più famosi dell'enologia siciliana.

*Vino di grande freschezza e aromaticità, proveniente da uno dei più rinomati vitigni dell'isola che si è splendidamente adattato alle condizioni pedoclimatiche della Contrada Mandranova. Le sue note agrumate e tropicali, sapientemente esaltate dal lavoro in vigna, si coniugano a un finale lungo e minerale.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** | giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

**Olfatto** | travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo, papaya, mango, frutto della passione ben bilanciate da quelle più delicate di pesca bianca e fiori di sambuco

**Palato** | l'ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**TIPOLOGIA** | bianco - DOC Sicilia - BIO

**VITIGNO** | 100% Grillo

**GRADAZIONE ALCOLICA** | 13% vol.

**ABBINAMENTI** | insuperabile con il risotto ai carciofi e filetti di triglia o involtini di pesce spada.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** | 10-12 °C

**CALICE** | medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

**Tipologia del terreno** | collinare, franco argilloso con media presenza di scheletro

**Altitudine** | 340 metri s.l.m.

**Anno di impianto** | 2009

**Zona di produzione** | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

**Sistema di allevamento** | spalliera allevata a Guyot

**Piante per ettaro** | 4.000

**Resa per ettaro** | 70 quintali

**Epoca di vendemmia** | seconda decade di agosto con raccolta manuale e selezione dei grappoli

**Pigiatura** | le uve, diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficemente in assenza di ossigeno

**Fermentazione alcolica** | 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14-15 °C)

**Affinamento** | 6 mesi in vasca d'acciaio sulle fecce fini a 10-12 °C

**Affinamento in bottiglia** | 2 mesi a temperatura controllata (18 °C)

