

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

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)

