

ARIDDU

Grillo



DESCRIZIONE:

“Ariddu”, nella forma dialettale siciliana, traduce il nome di questo vitigno dalle origini antichissime, il Grillo. Uva dalla buccia trasparente, spessa, di colore giallo dorato con chiazze di color ruggine, caratteristiche che esaltano in modo particolare la personalità di questo vino tra gli altri bianchi siciliani. Colore giallo paglierino, bouquet persistente e fine, dal sapore sapido e secco. Trova un perfetto abbinamento con frittura o arrosti a base di pesce.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Grillo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

15-20 anni

RESA PER ETARO:

80 Q.

VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a freddo

AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE:

12,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°