



VINO BIOLOGICO



## VIGNA DI PETTINEO

Grillo biologico



VITTORIA

### DESCRIZIONE:

Dalle vigne a guyot, si producono uve Grillo destinate alla produzione della selezione "Vigna di Pettineo". Dai migliori grappoli rigorosamente selezionati a mano, produciamo questo vino dal colore giallo paglierino brillante, dal quadro aromatico persistente e di fine complessità. L'acidità, piacevole e vibrante, ripropone al palato la fragranza del frutto aromatico.



### CLASSIFICAZIONE:

D.O.P. Sicilia

### ZONA DI PRODUZIONE:

Vittoria (RG) - C.da Pettineo

### TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. s.l.m.

### UVE IMPIEGATE:

100% Grillo biologico

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

10 anni

### RESA PER ETTARO:

70 Q.

### VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 h con le bucce, inizio fermentazione a bassa temperatura in acciaio e fine fermentazione in tonneau di rovere francese

### AFFINAMENTO:

4 mesi in tonneau, 3 mesi in acciaio e 6/9 mesi in bottiglia

### GRADAZIONE:

13% vol.

### FORMATI:

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°