

VINO BIOLOGICO



ALESSIA

Grillo biologico



DESCRIZIONE:

Colore giallo tenue con riflessi verdolini. Vino dall'animo avvolgente e brioso. Sfumature floreali si combinano con decise note di frutti tropicali, intensità aromatica, delicata sapidità e freschezza sensoriale, donano armonia e piacevolezza. Ideale con antipasti e primi piatti leggeri, perfetto come aperitivo.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Grillo biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

12 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a bassa temperatura.

SPUMANTIZZAZIONE:

Presatura di spuma con metodo Charmat con fermentazione lenta a bassa temperatura.

AFFINAMENTO:

1 mese in acciaio e
1 mese in bottiglia

GRADAZIONE:

11% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10°