

Saverio Faro

GRILLO SICILIA D.O.C.



Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Grillo
Denominazione:	Sicilia DOC
Area di produzione:	Sicilia, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol.

Colore: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: Profumo intenso e avvolgente di frutti a bacca bianca con sentori erbacei e minerali.

Gusto: Discreta freschezza e sapidità conferiscono a questo vino un buon equilibrio.

Abbinamento: Si abbina perfettamente a piatti di pesce fresco e crostacei.

VINIFICAZIONE:

La vendemmia viene effettuata a mano e con leggero anticipo per preservare la giusta freschezza. Le uve subiscono una breve macerazione a freddo a una temperatura di 8-10 °C e, dopo una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il Grillo matura per circa 4 mesi in contenitori di acciaio e termina il suo affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

