



GHIRIBIZZO · GRILLO

QUALIFICA: DOC Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Trapani · Sicilia

VITIGNI: Grillo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con una resa media di 100 Q.li/ha

VENDEMMIA: Fine agosto

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Criomacerazione e fermentazione
termocondizionata a 15° C

AFFINAMENTO: In acciaio inox

TENORE ALCOLICO: 12,50% Vol.

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Delicato ma deciso con note fruttate e agrumate

SAPORE: Persistente, vivace ed equilibrato

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, frutti di mare e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12° C