



Vignali Roccamena Sicilia DOC Grillo

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

100% Grillo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Facciamo un'accurata selezione di uve provenienti dai vigneti della splendida isola della Sicilia. Il profumo caratteristico di frutta esotica si sviluppa in potenti e ricchi aromi grazie al particolare clima mediterraneo e al suolo unico del Sud Italia. Uve pressate dolcemente e il mosto fiore sono trattati a basse temperature. Chiarifica a temperatura controllata (14/15°C). Il prodotto pulito viene filtrato e fatto fermentare a 16-18°C. Quando la fermentazione è perfetta il vino viene conservato in vasche a bassa temperatura costante prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo dorato.

Profumo: Intenso e fruttato di pesca e pera mature con sentori eleganti di mandorla e miele.

Gusto: Croccante e strutturato al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare grigliate di carne bianca o di pesce, antipasti di mare, primi piatti vegetariani

Temperatura di Servizio: 8/10°C.

CURIOSITÀ

Il Grillo è una varietà di uva da vino bianco italiano che resiste alle alte temperature ed è ampiamente utilizzato nella vinificazione italiana e, in particolare, per il Marsala. Le sue origini sono incerte, ma potrebbe essere stato introdotto in Sicilia dalla Puglia.

www.agricoleselvi.it