

LAVI GRILLO

2018

MUNDUS VINI
MEDAGLIA D'ARGENTO

VITIGNO - Grillo 100%

VENDEMMIA - Manuale, nella prima settimana di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4000/ettaro

RESA - 8 t/ha

ALTIMETRIA - 400/500 m.s.l.m

VINIFICAZIONE - Le uve di Grillo che compongono la Cuvée Vitese sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo il tradizionale metodo Martinotti o Charmat. In questo metodo la rifermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata a 16° per 30 giorni con una permanenza sui lieviti favorita da frequenti Batonnage. Successivamente il vino viene filtrato e imbottigliato. La caratteristica di questo metodo è che tutte le fasi che seguono la rifermentazione, compreso l'imbottigliamento, avvengono in condizioni isobariche

COLORE - Giallo paglierino con riflessi verdolini

PERLAGE - Fine e persistente

BOUQUET - Intenso e complesso, con un corredo di profumi freschi e aromatici e con sentori di fiori bianchi come zagara e sambuco con un finale di note agrumate.

SAPORE - All'assaggio si distinguono sentori di foglie di ortica e di salvia, gelsomino e melone. Esprime una perfetta armonia fra il potenziale del vitigno e il suo territorio. Minerale, sapido, vivace e fresco

GRADAZIONE ALCOLICA - 11,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Si abbina perfettamente con primi piatti di pesce e verdure, secondi piatti di carni bianche, tabulé di verdure e piatti freschi con mozzarella, alici e pomodorini

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 6° - 8°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 1-2 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

