

VITese GRILLO

VITIGNO - Grillo 100%

VENDEMMIA - Fine agosto / seconda decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 4000 piante/Ha

RESA - 80 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 480 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice dell'uva chiarificazione statica del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 16° C. con lieviti selezionati. Affinamento in vasche in acciaio inox per 4 mesi circa

COLORE - Giallo paglierino intenso, cristallino

PROFUMO - Floreale con note di gelsomino e fiori bianchi, note di vegetali come thè verde, fruttato con note di mela verde, pera, ananas e agrumi

SAPORE - Gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale con primi piatti a base di pesce, risotti delicati e piatti a base di carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° e 10°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 1-2 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

