

Grillo

DOC SICILIA VINO BIOLOGICO / ORGANIC WINE



ITALIANO

TIPOLOGIA:	bianco.
CLASSIFICAZIONE:	Doc Sicilia
VITIGNI:	Grillo 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Mazara del Vallo (TP). Sicilia nordoccidentale (Italy).
TERRENI:	terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale.
ALTIMETRIA:	200/250 metri s.l.m.
VITICOLTURA:	contro spalliera con densità d'impianto, media/alta (5000 ceppi/ha).
CLIMA:	insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate.
VENDEMMIA:	dalla prima alla seconda settimana di settembre, sempre in base all'annata e alla maturazione dell'uva.
VINIFICAZIONE:	pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16/17°C) in contenitori d'acciaio inox.
MATURAZIONE:	in contenitori d'acciaio inox per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi.
GRADO ALCOLICO:	12,5%.
ANALISI SENSORIALE	VISIVA: giallo brillante dorato. OLFATTIVA: profumo intenso ed elegante che ricorda agrumi e fiore di zagara. GUSTATIVA: avvolgente e fruttato.
ABBINAMENTO:	ottimo con primi e frittura di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C.

ENGLISH

TIPOLOGY:	white.
CLASSIFICATION:	Doc Sicilia
GRAPES:	Grillo 100%.
PRODUCTION AREA:	Mazara del Vallo (TP), northwestern Sicily (Italy).
SOIL TYPE:	medium texture soil, rich of limestone and good mineral endowment.
ALTITUDE:	200/250 meters a.s.l.
VITICULTURE:	vertical trellis system with a medium-high plant density (5000 plants/ha)
CLIMATE:	insular-mediterranean with mild winters and breezy summers.
HARVEST PERIOD:	from the 1st to the 2nd week of September, depending each year on the ripening of grapes.
VINIFICATION:	extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the musts and fermentation at controlled temperatures (16/17°C) in stainless steel tanks.
AGEING:	4/5 months in stainless steel tanks in "sur lies", then in bottle for at least 2/3 months.
ALCOHOL CONTENT:	12.5%.
TASTING NOTES	VISUAL: bright golden yellow. OLFACTORY: intense and elegant with scents of the flower blossom and citrus fruits. TASTE: round taste and fruity.
PAIRING:	excellent with first courses of fish and fish fry.
SERVING TEMPERATURE:	8° - 10° C.



VILLA CARUMÈ

ASSULI WINERY · SICILY · www.assuli.it