

Grillo

G



VILLA CARUMÈ



TIPOLOGIA

Vino: Bianco
Classificazione: Sicilia Doc
Vitigno: Grillo 100%

TYPE

Wine: White
Classification: Sicilia Doc
Varietal: Grillo 100%



VIGNETI

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale
Suolo: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale
Altitudine: 200-250 metri sul livello del mare
Viticultura: guyot contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)
Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate
Vendemmia: dalla seconda settimana di agosto, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 16-17°C in contenitori d'acciaio
Affinamento: in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi
Gradazione alcolica: 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 frittiture di pesce
Temperatura di servizio: 8-10° C



VINEYARDS

Production area: Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)
Soil type: medium texture soil rich in limestone with a good mineral endowment
Altitude: 200-250 m. above sea level
Viticulture: guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)
Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers
Harvest period: second week of August, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification: extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 16°-17°C) in stainless steel tanks
Ageing: lees aged 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months
Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: bright golden yellow
Olfactory: intense and elegant with scents of flower blossom and citrus fruits
Taste: round and fruity

Pairing: excellent with first courses of fish and fish fry
Serving temperature: 8-10° C

