

# Grillo



VILLA CARUMÈ

## G

### 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



IT-010-004  
AGRICOLTURA ITALIA