

Collezione di Famiglia

› **Grillo Riserva**
DOC • Sicilia
Vino Biologico



Vigneto

Le uve Grillo provengono dal territorio di Salemi a circa 140 metri s.l.m. Il terreno, dalla tipica struttura marnosa, è ricco di sostanza organica e presenta uno scheletro ciottoloso, detto "Cutì", tipico della zona.

Vendemmia

Fine di Agosto primi di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione con Macerazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate in riduzione (in assenza di ossigeno) attraverso una pressa pneumatica a saturazione di azoto e vinificate in serbatoi di acciaio. La fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione il vino affina in botte grande di rovere francese per un anno. Grazie a regolari batonage si mantiene fragrante e sapido.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso. Al naso pieno ed elegante con piacevoli sentori di lime, pompelmo, crema pasticcera e zenzero, oltre ai sentori floreali e fruttati di melone giallo e pesca, tipici del vitigno. Al palato morbido, pieno, sapido e persistente.