



› **Uffici**
viale Lazio, 116
90144 • Palermo

T. +39 091 6851589
F. +39 091 201611

› **Sede legale e Cantina**
C/da Scavi • SS 188 • Km 48700
90129 • Santa Ninfa (TP)

› **www. funaro.it**
info@

Pinzeri

› Grillo 100%
IGP • Terre Siciliane

Vino Biologico

Vendemmia

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

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pressate in riduzione per mezzo di una pressa pneumatica a saturazione di azoto e vinificate in vasche di acciaio ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate ed affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli. Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali, tipici del vitigno. Morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento

Piatti a base di pesce, Tabulé di verdure. Entusiasmante l'abbinamento con pesci all'acqua pazza (orate, spigole, ecc.).

