

TENUTE DI FAMIGLIA



GAZZEROTTA GRILLO SUPERIORE BIANCO SICILIA DOC

Da piante di circa 40 anni, di struttura forte e radici profonde, un bianco di grande carattere e tipicità aromatiche complesse.

UVE

Grillo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa, ricca di minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima decade di agosto. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 12 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: intenso e complesso, particolarmente floreale e fragrante. Il profumo di fiori gialli è accompagnato da note burrose e accenni di pesca sciropata e nocciola.

Gusto: intenso e persistente, molto morbido, fresco e moderatamente sapido.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento ai piatti a base di pesce, come il cous cous, il ragù di ricciola, o anche le sarde a beccafico. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl