



GAZZEROTTA GRILLO SUPERIORE

BIANCO DOC SUPERIORE

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: fresco e floreale, con spiccate note di rosa, agrumi e mela verde.

Gusto: intenso e sapido, con piacevoli sentori di agrumi.

ABBINAMENTI

Portate di pesce al forno, alla griglia, in salsa o in casseruola. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol

FORMATO

75 cl