



IL SALINARO GRILLO BIANCO SICILIA DOC

Il Salinaro, dal nome delle saline che sorgono lungo la costa, le cui brezze donano grande sapidità alle uve. Da uve grillo, è un bianco fresco ed equilibrato, vino di terroir per eccellenza.



UVE

Grillo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Salinaro

Petrosino - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato di tipo calcareo-sabbioso, appartenente alle Terre Rosse del Mediterraneo; ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

Altimetria: quota zero sul livello del mare.

Clima: situata a 800m di distanza dal mare, è una zona che gode dell'azione mitigatrice delle brezze marine, le quali abbattano le temperature massime.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di agosto. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.

Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: fini aromi di agrumi si fondono a note erbacee e lievi sentori di pesca e mela verde.

Gusto: intenso, moderatamente caldo e con una piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a tutti i primi e secondi piatti a base di pesce, ma stupisce anche con la pasta al pesto. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl