

TENUTE DI FAMIGLIA



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