

SINGLE
VINEYARDS
TENUTE DI FAMIGLIA



SENARÍA

GRILLO SUPERIORE

BIANCO SICILIA DOC

Nella Tenuta Gazerotta c'è un antico vigneto di grillo di oltre 40 anni, denominato dai contadini Senaria per l'elevata età delle piante. Qui nasce un bianco strutturato, di grande carattere e tipicità aromatiche complesse.

UVE

Grillo in purezza - clone tenute Pellegrino

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Gazerotta

Foglio di mappa 130, particelle 840, 841, 842

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. L'età del vigneto e le sue radici profonde consentono tuttavia di resistere a tali condizioni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella prima decade di agosto.

Vinificazione in riduzione con pressatura soffice

e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura.

Lungo affinamento su fecce fini.

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 sciroppata 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