

CENT'ARE GRILLO

BIANCO IGT

Da terreni sabbiosi e leggermente argillosi, un bianco elegante con intense note di fiori e di cedro.



UVE

Catarratto

TERRITORIO DI ORIGINE

Mazara del Vallo, provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: sabbioso, leggermente argilloso, come le Terre Rosse del Mediterraneo, con grande riserva d'acqua.

Altimetria: 150m sul livello del mare

Clima: area situata vicino alla costa, dove le alte temperature sono mitigate del vento.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Periodo di raccolta dalla seconda decade di agosto. Vinificazione con fermentazione a bassa temperatura e affinamento di 4 mesi in serbatoi d'acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: delicato aroma di cedro accompagnato da note di gelsomino e fiori d'arancio.

Gusto: fresco ed equilibrato, con note di limone e cedro, addolcite da sentori di vaniglia.

ABBINAMENTI

Piatti a base di crostacei e molluschi. Ideale anche in abbinamento a pesci grigliati. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12% vol

FORMATO

75 cl