



# GAZZEROTTA GRILLO SUPERIORE

## BIANCO DOC SUPERIORE

*Da piante di oltre 35 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 4 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**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

13% vol

### FORMATO

75 cl / 1,5 lt