



IL SALINARO GRILLO

BIANCO 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.

UVE

Grillo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

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.

Profumo: fini aromi di agrumi si fondono a spiccate note floreali di gelsomino e fiori d'arancio.

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

ABBINAMENTI

Esalta il pesce a trancio grigliato e la frittura di panza. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

50 cl / 75 cl