

CANTURADA

GRILLO D.O.P.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



UVE

100% Grillo.

TERRITORIO

Provincia di Trapani.

TERROIR

Allevato a contropalliera. Resa per ettaro 70 Q.li. Età del vigneto 25 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 200m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta tra la fine di Agosto e la prima settimana di Settembre. Pressatura soffice, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata 16/18° in silos di acciaio per 10/12 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino, in bocca si apre con un sorso ampio, fresco e elegante caratterizzato da chiare note di agrumi, pesca e frutta esotica. Presenta una piacevole sapidità.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei. Primi leggeri e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

12,5%

FORMATO

75 Cl