

LUNA PASSANTE - GRILLO DOC SICILIA



CLASSIFICAZIONE:

Vino bianco – Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE:

Salaparuta, 450m slm

EPOCA DI VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Il Grillo viene vinificato in acciaio per 20 giorni a temperature di 11-12°C. Ciò permette una fermentazione lenta tale da ottenere l'espressione tipica della varietà.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Giallo verdolino. Al naso spiccano note di agrumi, in particolare pompelmo e limone. Al palato il vino è fresco e presenta un buon corpo con una vena acida importante. Abbinamenti: Ottimo da accompagnare ad insalate di mare e pesce marinato.



Vitigno:
Grillo 100%



Temperatura di Servizio:
10-12° C



Alcool:
13% Vol



Bottiglia:
ml 750



Safra 2016. Almoço em 25/11/2018. Chácara Colombo.