

Pinzeri

› **Grillo**
DOC • Sicilia
Vino biologico



Vigneto

Le uve Grillo provengono dal territorio di Salemi a circa 140 metri s.l.m. Il terreno, dalla tipica struttura marnosa, è ricco di sostanza organica e presenta uno scheletro ciottoloso, detto "Cutì", tipico della zona.

Vendemmia

Fine di Agosto primi di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate in riduzione (assenza di ossigeno) per mezzo di una pressa pneumatica a saturazione di azoto e vinificate in vasi vinari di acciaio ad una temperatura di 15°C. La fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione si mantiene il vino sui lieviti sino all'imbottigliamento, per consentire una maggior evoluzione delle sensazioni gusto-olfattive.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli. Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati (melone giallo, pesca), tipici del vitigno. Morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.