

Grillo bianco bio

DOC SICILIA

VINO BIANCO DA UVE GRILLO

PRODOTTO DA
AZIENDA AGRICOLA SPADAFORA
DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
CONTRADA VIRZI - MONREALE - PALERMO - ITALIA
www.spadafora.com
info@spadafora.com

750 ml • 12,5% Vol

PRODOTTO IN ITALIA

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETICHE:
Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.
Profumo: intenso, floreale e fruttato.
Gusto: secco, sapido e agrumato.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 11° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti leggeri e tutti i piatti a base di pesce e crostacei.

Vitigno	Grillo 100%
Provenienza	Contrada Virzi, Monreale, Palermo Foglio di Mappa 142
Esposizione	Nord - Ovest
Altimetria	300 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbiosa-argillosa
Allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità di impianto	5.000 piante/ettaro
Anno d'impianto	2000
Vendemmia	Agosto - Settembre
Resa	70 ettolitri/ettaro
Vinificazione e affinamento	
Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.	
Invecchiamento	3 mesi in vasche d'acciaio e 1 mese in bottiglia
Formati disponibili	75 cl.
Bottiglie	Utilizziamo bottiglie con vetri leggeri, ovvero sotto i 500g

