



AEGADES - GRILLO



Secco, fresco e diretto. Un Grillo in purezza, che esprime al meglio le caratteristiche varietali del vitigno storico siciliano, ricco e sincero. Dopo la raccolta manuale delle uve si procede con la separazione degli acini dai raspi. La macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce e la successiva pressatura soffice si effettuano per estrarre la parte migliore del succo, il mosto fiore. La fermentazione viene condotta lentamente e a temperatura controllata. Il vino viene, infine, imbottigliato e lasciato riposare per quattro mesi circa. L'Aegades Grillo è caratterizzato da un elegante bouquet aromatico fatto di sentori di pera, mela verde, buccia di limone e fiori. Un bianco delicato ma che, allo stesso tempo, presenta una struttura importante e ricercata.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino brillante



PROFUMO: Note di frutta a pasta bianca, spezie, sentori floreali di zagara e buccia d'agrumi



GUSTO: Al palato si presenta secco, con una grande acidità tipica del vitigno. Sapido e lungo il finale, durante il quale si percepiscono distintamente tutti gli aromi

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 22.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 300/350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcereo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5,000

RESA UVA Q.LI/HA: 70 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni