

<i>Varietà</i>	Grillo
<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Colore</i>	giallo paglierino con riflessi verdognoli
<i>Profumi</i>	ampi e intensi, ricchi di sentori di frutta matura con note floreali e minerali e di frutta a pasta gialla
<i>Gusto</i>	molto fresco, ben bilanciato, con elegante finitura, persistente
<i>Gradazione alcolica</i>	13% vol.
<i>Altimetria</i>	200 m
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Resa</i>	50 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	a mano - fine agosto
<i>Vinificazione</i>	diraspatura, pigiatura macerazione per 12 ore a 8°C
<i>Fermentazione</i>	2-3 settimane
<i>Temp. di fermentazione</i>	12-14 °C
<i>Affinamento</i>	in vasca d'acciaio e bottiglia
<i>Abbinamenti</i>	antipasti, pasta con pesce, pesce, crostacei
<i>Temp. di servizio</i>	10-12 °C
<i>Capacità bottiglia</i>	750 ml
<i>Ean bottiglia</i>	8033706080309
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	650 gr
<i>Pallet</i>	80 x 120 eur-epal
<i>Casse per pallet</i>	105



VINO DI LONGEVITÀ,
PER COLORO CHE AMANO QUEST'UVA
POTENTE E COMPLESSA.