

GURGÒ



GRILLO

Vitigno:
Grillo

Denominazione:
Sicilia DOC

Suolo:
Misto, prevalentemente sabbioso

Vigneti:
Allevati ad alberello Marsalese

Vendemmia:
A mano, inizi di Settembre

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta a 15°C dura circa 14 giorni. Il vino matura a temperatura controllata con un leggero e veloce passaggio in botte. Affina per sei mesi in bottiglia.

Note organolettiche
Colore giallo paglierino brillante, dal profumo intensamente fruttato con note di pesca bianca e pompelmo combinate a cenni di erbe aromatiche. Al palato è intenso e minerale.

Grado alcolico:
13 vol.

Abbinamenti:
Accompagna piatti di buon pesce, crostacei e antipasti saporiti

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 10°C.



Cantine Paolini