

Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 100% Grillo

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente nelle ore più fresche del giorno. Dopo la raccolta vengono raffreddate con l'utilizzo di ghiaccio secco. A questo punto avviene la diraspapigiatura e il mosto viene stabilizzato a freddo, a circa 2 °C, per 4/5 giorni.

Dopo questa fase inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (12/14 °C) per 15 giorni circa.

Il 10% della massa fermenta in barrique.

Successivamente alla fermentazione, avviene un affinamento con le fecce fini per un mese.

Il vino matura in vasche di acciaio.

Gradazione Alcolica: 12,5%

Enologo: Vito Giovinco



Colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet raffinato e leggermente aromatico: fiori di campo, zagara e frutta fresca, poi note erbacee, agrumate e pera. Al palato il vino è fresco, minerale, ben strutturato ed ha un finale piacevole e lievemente sapido.



Perfetto come aperitivo. Si abbina bene con crudi di pesce, crostacei, zuppette e risotti leggeri. Ottimo anche con formaggi freschi. **Servire a 10 °C.**