



**Zona di produzione:** Sambuca di Sicilia (AG) - 350m slm

**Varietà:** 100% Grillo

**Suolo:** Medio Impasto

**Sistema di Allevamento:** Spalliera

**Vinificazione e affinamento:** Le uve vengono raccolte manualmente nelle ore più fresche della giornata.

Dopo la raccolta, vengono raffreddate con ghiaccio secco.

Il mosto viene quindi stabilizzato a freddo, a circa 2 °C per 4/5 giorni. Dopo questa fase, la fermentazione alcolica inizia e avviene a temperatura controllata (12/14 °C) per circa 10/15 giorni.

Dopo la fermentazione, il vino matura per un mese con le sue fecce.

Il vino affina in vasche d'acciaio.

**Enologo:** Vito Giovinco

**Awards:**

- SILVER MEDAL Mundus Vini 2026



Colore giallo paglierino. Al naso è aromatico e fruttato: pesca, frutti tropicali e fiori. Il palato è davvero fresco. Il finale è lungo e minerale.



Ottimo con piatti di pesce e crostacei o con pesce affumicato. Buono anche con formaggio fresco, risotti leggeri, cous cous e zuppe. **Servire a 10 °C**