



**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:** Raccolta manuale e in cassetta delle uve, con successiva selezione. Una parte destinata alla produzione del mosto fresco e una parte destinate all'appassimento.

Alla cantina le uve vengono pressate delicatamente.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata; durante il processo si aggiunge più volte l'uva passa, manualmente sgrappolata e selezionata, che in macerazione rilascia dolcezza, freschezza e aromi. Vinificazione e macerazione durano oltre un mese, seguiti da 6 mesi in vasca e almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Enologo:** Vito Giovinco



Colore ambrato luminoso. Al naso uva passa, albicocca e scorza d'agrumi candita. In bocca frutta matura, note balsamiche e mielate e un richiamo unico ai vini perpetui. Il sorso è intenso e armonico, con perfetto equilibrio tra freschezza e dolcezza.



Vino da meditazione. Perfetto anche con dolci secchi, con cioccolato, ricotta o con il panettone. E' interessante anche col salato: bottarga o formaggi erborinati. **Servire a 10 °C.**