



OR ANDRERO

Grillo Terre Siciliane igp Mongreno

Tipologia: vino bianco

Denominazione: Terre Siciliane IGT Grillo

Alc Vol%: 13

Vitigno: Grillo 100%

Produzione annuale: 50 000 bt

Collocazione geografica: vigneti ubicati nel territorio di Mazara del Vallo – Provincia di Trapani – Sicilia

Periodo di vendemmia: metà Agosto

Vinificazione: in serbatoi di acciaio per ca. 12 giorni ad una temperatura controllata di 12-14°C.

Invecchiamento: appena terminato il processo di fermentazione, il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 16°C fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante

Bouquet: fine con note di frutta esotica

Sapore: morbido, equilibrato e pieno

Accostamenti Gastronomici: zuppe, piatti a base di pesce e carni bianche

Temperatura di Servizio: 8°C