



VINI DI SICILIA



C&C GRILLO D.O.C

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SICILIA



Agricoltura Italia
VINO BIOLOGICO

Classificazione	Denominazione di Origine Controllata SICILIA
Tipo di Vino	Bianco
Vitigno	Grillo
Esposizione	Est
Altitudine	100-400 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto.
Forma di allevamento	Controspalliera
Densità d'impianto	4000 piante per ettaro
Anno d'impianto	2000/2004
Resa per ettaro	70/80 Quintali
Epoca di vendemmia	Seconda e terza decade di Settembre
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura e fermentazione a 16/18°C in serbatoi da HL 300 cada uno.
Invecchiamento	In silos di acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Tipo di bottiglia	Bordolese Europea da 750ml
Temperatura di servizio	10/12°C
Gradazione	12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo brillante con riflessi verdolini.
Aroma	Sentori di agrumi e frutta di stagione, con note floreali.
Gusto	Asciutto, fresco e persistente al palato.
Abbinamenti Gastronomici	Piatti e abbinamenti a base di pesce e carni bianche.