



VINI DI SICILIA



## C&C GRILLO D.O.C

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SICILIA



Agricoltura Italia  
VINO BIOLOGICO

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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