



VINI DI SICILIA

DOMINAMICCINA

Feudo Cusani

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	Sud-Ovest
Altitudine	400 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto. Tendenzialmente sabbioso
Forma di allevamento	Controspalliera
Resa per ettaro	80 Quintali per ettaro
Epoca di vendemmia	Seconda decade di Settembre Al giusto rapporto acidi/zuccheri
Vinificazione	Pigiadiraspatura, pressatura soffice, raffreddamento veloce del mosto e illimpidimento. Fermentazione controllata con lieviti selezionati
Maturazione	In silos di acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Temperatura di servizio	10/12°C
Gradazione	13,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo brillante con riflessi verdolini.
Aroma	Spiccate note floreali e di frutta fresca.
Gusto	Pastoso e gradevole.
Abbinamenti Gastronomici	Ottimo come aperitivo, antipasti a base di pesce. Carni bianche.