



NATURALMENTE **BIO**

GRILLO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in tonneau di rovere e acacia a temperatura controllata 16°.

AFFINAMENTO

In acciaio, sui lieviti, con 2 battonage al giorno. 2 mesi di affinamento in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Le viti di Grillo sono sempre state il fiore all'occhiello dei nostri vigneti. Per il Grillo abbiamo scelto la collina più alta per esaltarne la freschezza e gli aromi. Intensità ed eleganza sono il mix di questo vino. Ampio sa essere il suo panorama olfattivo e gustativo, mantenendo la sua innata finezza.

ABBINAMENTI

Le meravigliose paste che associano pesce a verdure sono l'abbinamento prediletto dal grillo. Entusiasmante come riesce ad incunearsi, esaltandoli, tra i sapori più variegati e delicati.

DATI TECNICI

Alcol 13% vol.

www.carusoeminini.it

