



GRILLO D'ALTURA

UN VIN ISSU DE RAISINS GRILLO, AU BOUQUET GÉNÉREUX ET PLEIN, AVEC DES NOTES FLORALES ET D'AGRUMES QUI RAPPELLENT LES ARÔMES ET LES SAVEURS TYPIQUES DE LA TERRE OÙ EST CULTIVÉE CETTE VIGNE.

DESCRIPTION

Type / Vin blanc D.O.C. Sicilia.

Cépage / Catarratto 100%

Degré d'alcool / 12,0% Vol.

Contenu / 75 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 580 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Les 10 premiers jours de septembre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 11000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification et macération / En cuves d'acier inox à température contrôlée de 13° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

Conservation / En cuves d'acier à une température constante contrôlée de 15° C.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez / Senteurs florales et d'agrumes, accompagnées de notes aromatiques parfumées.

Bouche / Riche, très frais, notes fruitées d'agrumes et de fruits tropicaux, arrière-goût aromatique, typique du Grillo.

Accords / Poissons, plats délicats, entrées, viandes blanches.

Température de service / 8/10° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853