GRILLO D'ALTURA

VINO DA UVE GRILLO, DAL BOUQUET GENEROSO E AMPIO, DAI SENTORI FLOREALI ED AGRUMATI CHE RICHIAMANO GLI ODORI E I SAPORI TIPICI DELLA TERRA IN CUI QUESTO VITIGNO È COLTIVATO.

DESCRIZIONE
Tipologia / Vino Bianco D.O.C Sicilia.
Vitigno / Grillo 100%
Gradazione alcolica / 12,5% vol.
Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE
Vigneti di produzione / Centro Sicilia C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 650 mt (s.l.m) in terreni franco argillosi di natura calcarea.
Epoca e modalità di raccolta / Prima decade di settembre, rigorosamente a mano.
Produzione per ha / 110 q.li.
Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.
Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 13° C.
Fermentazione malolattica / Non svolta.
Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.
Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Odore / Sentori floreali e agrumati, accompagnati da fragranti note aromatiche.
Gusto / Ricco, molto fresco, note fruttate di agrumi e frutta tropicale, retrogusto aromatico tipico del Grillo.
Abbinamenti / Pesce, cibi delicati, antipasti, carni bianche.
Temperatura di servizio / 8 - 10° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE

TENUTE
LOMBARDO

Tenute Lombardo
vigneti e cantina
c.da Cusatino sn S.S. 122 Km 50,00
93100 Caltanissetta
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it