



SOLENERO

GRILLO

Una luce speciale

Qualifica

Indicazione geografica tipica "SICILIA"

Vitigno

GRILLO in purezza

Zona di produzione

vigneti collinari della provincia di Trapani

Tecnica di produzione

raccolta delle uve nella prima decade di settembre, rigorosamente in cassetta. Criomacerazione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

in acciaio per almeno 4 mesi

Colore

giallo paglierino brillante

Profumo

intenso di frutta fresca con piacevoli note agrumate

Sapore

secco, morbido e molto persistente

Tenore alcolico

13,5% vol.

Abbinamento ai cibi

ideale con portate a base di pesce, anche elaborate, indicato anche in abbinamento con carni bianche

Temperatura di servizio

12-14°C



Antichi Vinai

1877