



# BAGLIO DI GRISI



## GRILLO

### TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Uve:	100% Grillo
Zona di produzione:	comune di Monreale (Palermo)
Esposizione e altitudine:	esposizione sud-est, altitudine tra i 100 e i 300mt s.l.m.
Tipologia del terreno:	marnoso-argilloso
Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	I decade di settembre
Grado alcolico:	12,5% vol
Temperatura di servizio:	12-16° C
Formati disponibili (litri):	0.75

#### SCHEDA TECNICA

Vinificazione: i grappoli, raccolti a mano, vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto, raffreddato e sofficemente pressato, viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica alla temperatura di 13° C. Dopo 30-40 giorni di lenta fermentazione, il vino ottenuto viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per almeno un mese al fine di incrementare volume e struttura.

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per ulteriori 2 mesi.

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Tra le verdi colline della Sicilia Occidentale, a pochi chilometri dall'antica cittadina normanna di Monreale, la famiglia Di Lorenzo coltiva uno dei vitigni autoctoni siciliani per eccellenza, il Grillo. Da un'attenta selezione dei grappoli si ottiene questo vino, dal colore giallo carico con tenui riflessi verdognoli. All'olfatto si percepiscono sentori di agrumi, crosta di pane e frutta gialla polposa come l'albicocca. Al gusto è corposo, ben strutturato e con una ben bilanciata acidità. Il finale è minerale.

#### ABBINAMENTI

Bianco importante che ben si abbina a piatti a base di pesce o di carni bianche e dal gusto deciso.