



BAGLIO DI GRISI



VENTU

TERRE SICILIANE
Indicazione Geografica Protetta
ROSSO

Uve:	Nero d'Avola e Syrah
Zona di produzione:	Grisi, frazione di Monreale - Palermo
Esposizione e altitudine:	altitudine tra gli 300 e 500mt s.l.m.
Tipologia del terreno:	argilloso

Sistema di allevamento:	contro - spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	II e III decade di settembre
Grado alcolico:	14% vol
Temperatura di servizio:	17-18° C
Formati disponibili (litri):	0.75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti in cassette quando hanno raggiunto la piena maturazione.

L'uva diraspata e raffreddata viene trasferita nei vinificatori dove avviene la fermentazione alcolica per 8-12 giorni a una temperatura di 24/28° C a cura di lieviti specifici. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi per incrementare l'estrazione di profumi e colore. Il vino così ottenuto viene poi affinato parte in silos di acciaio e parte in barriques di rovere francese ed dopo l'imbottigliamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Nello splendido baglio di proprietà della famiglia Di Lorenzo, ubicato a Grisi nel comune di Monreale, si coltivano il Nero d'Avola ma anche vitigni come Syrah e Cabernet Sauvignon. Vino dal colore rosso purpureo, fruttato e possente dalle forti sensazioni speziate. Al palato risulta morbido, armonico, di grande struttura e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Ottimo con zuppe di legumi le carni rosse.