



## GRILLO

DOP Sicilia

Vitigno/ *Variety*:  
100 % Grillo 

Gradazione Alcolica/  
*Alcohol Content*: 12,5 % 

Temperatura di servizio/  
*Best Served at*: 9-10 °C 

**Classificazione:** DOP Sicilia

**Provenienza:** Colline del territorio di Santa Ninfa (altitudine 350 slm)

**Resa per ettaro:** 100 q.li per ha

**Tipo di terreno:** Medio impasto tendente allo sciolto

**Elaborazione:** Leggera criomacerazione alla temperatura di 7-8°C e relativa fermentazione in vasche di acciaio da 300 hl a temperatura controllata tra i 18-20°C

**Colore:** Giallo paglierino

**Caratteristiche organolettiche:**

All'olfatto è agrumato e floreale. Al palato è sapido e con buona mineralità

**Abbinamenti:** Ideale con pietanze a base di pesce, anche crudo.

Ottimo con formaggi freschi

**Classification:** Denomination of Protected Origin Sicilia

**Production Area:** Hills of the territory of Santa Ninfa (altitude 350 asl)

**Yield per Hectare:** 10 Tonnes

**Soil type:** Medium texture tends to loose

**Processing:** Light cryomaceration at temperature of 7-8°C and its fermentation in steel tanks of 300 hl at temperature controlled between 18-20°C

**Color:** Straw yellow

**Organoleptic characteristics:**

The aroma is citrus and floral. The palate is savory and with good minerality

**Associations:** Ideal with fish dishes, also raw. Excellent with fresh cheeses