

Grillo

"Il Grillo è storia e tradizione, al contempo è presente e futuro dell'enologia Siciliana. Sono le nostre colline di Camporeale ad esaltarne le caratteristiche. L'enologo deve solo guidarlo con passione verso la sua massima espressione organolettica".



L'Enologo Sebastiano Polinas





UVAGGIO: Grillo (100%).

ANNO: 2014.

CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane Grillo.

LUOGO DI PRODUZIONE: Contrada Montagnola – Camporeale (PA)

ALTIMETRIA: 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: di medio impasto con prevalenza sabbiosa.

RESA PER HA: 90 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4600 piante per Ha. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.

POTATURA: Guyot.

AGRONOMO: Cesare Marino. ENOLOGO: Sebastiano Polinas.

VENDEMMIA: Raccogliamo manualmente in piccole casse nella

prima metà del mese di Settembre.

VINIFICAZIONE:

Grillo: Pressatura soffice delle uve precedentemente raffreddate.

Successiva fermentazione a temperatura controllata. **Affinamento:** 6 mesi in tanks di acciaio sulle fecce nobili.

Affinamento In bottiglia: Un mese. GRADAZIONE ALCOLICA: 13%.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: Intenso, persistente caratterizzato da note di frutta a polpa gialla, note agrumate e sentori floreali di gelsomino.

SAPORE: Vino fresco, note minerali che conferiscono buona

sapidità, ottima persistenza gustolfattiva.

ABBINAMENTI: Accompagna sia aperitivi che primi e secondi piatti di mare, carni bianche e formaggi semistagionati. Servire a 13 $^{\circ}$ C.

GRAPE TYPES: Grillo (100%).

VINTAGE: 2014.

CLASSIFICATION: Protected Geographical Indication Sicily.

PLACE OF PRODUCTION: Contrada Montagnola - Camporeale (PA).

ALTITUDE: 350 meters above sea level.

SOIL: Medium mixture with a predominance of sandy.

PRODUCTION: 9000 kg of grapes per hectare.

PLANTING DENSITY: 4600 plants per hectare.

PRUNING SYSTEM: Guyot.

AGRONOMIST: Cesare Marino.

ENOLOGIST: Sebastiano Polinas.

GRAPES HARVEST: Handpiked in wooden crates in the first half of

September.

WINEMAKING: Destemming and soft pressing after the grapes are cooled, alcoholic fermentation at controlled temperature.

REFINING: A month in bottle.

ALCOHOL: 13%.

COLOUR: Pale yellow with greenish.

FLAVOUR SENSATIONS: Intense and persistent characterized by

fruity and fresh citrus, peach and grapefruit.

TASTE SENSATIONS: Fresh wine by the excellent persistence on the palate thanks to its wealth extracted, good aftertaste complexity.

FOOD MATCHING: Ideal with appetizers, dishes based on fish,

white meats and aged cheeses. Serve at 13 °C.

