

Grillo

Vitigno

Originariamente allevato ad alberello oggi si preferiscono le colture a contro spalliera. Non ha problemi di terreni ed attecchisce perfettamente in ogni formazione geopedologica.

Siculo autoctono per eccellenza, per la sua grande struttura ha fama di entrare nell'uvaggio dello straordinario Marsala.

Diffuso nella parte occidentale dell'isola il vitigno si distingue per dare origine a vini di gran forza che possono raggiungere gradazioni alcoliche elevate ed invecchiare anche per decine di anni.

Produzione

Uve:	Grillo in purezza - 100%
Vigneti	in Menfi
Esposizione	est ovest
Terreni	di medio impasto
Allevamento	<ul style="list-style-type: none">• contro spalliera• 5000 viti per ettaro• 2 kg di uva per pianta
Vendemmia	agosto - settembre
Vinificazione	termocontrollata
Gradazione Alcolica	13/14 % vol.

Caratteri organolettici

Alla vista:	Classico filtrato - giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino e consistente. Sur Lie - naturale opalescenza creata dalla presenza di lieviti.
Al naso:	intenso, fine e complesso, fruttato e floreale di macchia mediterranea, con percezione degli stessi lieviti nella tipologia Sur Lie.
Al gusto:	secco, caldo e morbido, fresco, sapido e di corpo, fine e armonico. La percezione gustativa si amplifica nella versione Sur Lie.
Temperatura di servizio suggerita:	12 °C
Calice:	ampio, tipo grand Chardonnay

Abbinamenti

Ottimo quale aperitivo. È fedele compagno di antipasti e primi piatti marinari saporiti. Eccellente con i pesci azzurri, sia minuti che grandi. Non disdegna gli animali a carne bianca di bassa corte ed i formaggi freschi. Particolarmente indicato nei sushi e sashimi nella versione Sur Lie.

CONTATTACI

TENUTA DEI MILLE

