



ACQUISTATO IL

Diamanti Grillo Sicilia DOC

2022

Un grande vitigno autoctono siciliano



Chi ama la Sicilia sa bene che l'isola più grande del Mediterraneo, in termini di produzione viticola, può tranquillamente essere paragonata a un continente. Tale è la dimensione, da Est a Ovest, da Nord a Sud e la varietà di suoli e climi. L'area più a Sud, Sud-Ovest è quella da cui provengono i vini della Principi Feudo di Butera. Un territorio incantevole che dal mare sale dolcemente in collina. Qui nasce Diamanti, uno dei gioielli dell'azienda veneto-siciliana. Uve Grillo in purezza, si tratta di un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini. Al naso si rilevano facilmente note di agrumi, frutta tropicale come l'ananas, e perfino una leggera vena mentolata. In bocca è complesso, armonico con una decisa nota sapida e una spiccata mineralità.

La Vigna	
Terreno	Argilla, limo, sabbia con una buona percentuale di scheletro e presenza di calcare attivo fino al 15%.
Esposizione	Sud-est, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Primi piatti a base di verdure, piatti leggeri di pesce cotto e crudo.
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice di uve raccolte a perfetta maturazione, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C) ed è mantenuto sui lieviti per un periodo di 4/6 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino chiaro e luminoso con lievi riflessi verdolini. profumo: bouquet ampio e sorprendentemente fresco, con sentori di agrumi, ananas e una leggera vena mentolata. sapore: complesso, armonico con una decisa vena sapida e una spiccata mineralità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821