



ACQUISTATO IL .....

Diamanti Grillo Sicilia DOC 2022

2022

## Un grande vitigno autoctono siciliano



Svinando®

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

<b>Terreno</b>	Argilla, limo, sabbia con una buona percentuale di scheletro e presenza di calcare attivo fino al 15%.
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	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