ACQUISTATO IL .....

Grillo Sicilia DOC 2021 2021

Piacevolmente fresco, asciutto e armonico

Sicilia Doc, questo bianco targato Siquelia nasce da una lavorazione in purezza di una delle uve più apprezzate dell'isola. Il Grillo, vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto sulla costa occidentale della Sicilia, è un'uva caratterizzata da una naturale aromaticità e una buona propensione all'invecchiamento. Non a caso è anche il vitigno alla base della produzione di tanti vini Marsala. Nel caso di Siquelia, però, lo scopo è quello di dar vita a un vino fresco e immediato. Semplice e lineare. Lo ottengono grazie a una lavorazione super efficiente, senza particolari accorgimenti tecnici, per non alterare il potenziale qualitativo delle uve di origine. Per questo, al termine della vinificazione, la fase di affinamento avviene in vasche di acciaio Inox termocondizionate, dove il vino riposa per 5 o 6 mesi, sulle fecce nobili, acquisendo spessore e ricchezza gustativa. Colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi verdolini, al naso questo vino rivela un profumo ampio e spiccatamente floreale. Richiama note di fiori bianchi e agrumi mediterranei, con tenui sentori di pera. In bocca, invece, si ritrova un vino piacevolmente fresco, asciutto e armonico. Bianco di buona struttura, gode di una equilibrata sapidità. Ottimo vino da tutto pasto, è perfetto come aperitivo o con gli antipasti. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce e con le carni bianche.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In bianco, senza particolari accorgimenti tecnici, al fine di non alterare le originarie potenzialità qualitative dell'uva e le sue espressioni territoriali di provenienza; fermentazione a temperatura controllata (circa 15°C).
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante, con marcati riflessi verdolini e dal profumo ampio e spiccatamente floreale, riecheggia odori di fiori bianchi e agrumi mediterranei con tenui sentori di pera. Il gusto è fresco, asciutto ed armonico e la struttura è di tutto rispetto con una equilibrata sapidità.

© 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