

Grillo



Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane
Tipo di Vino: Bianco
Prima annata di produzione: 2015
Vitigno: Grillo
Zona di Produzione: Mortilla
Sistema di allevamento: Spalliera
Densità di Impianto: 4.000/5.000 viti per ettaro
Resa per ettaro: 60/70 q.li/Ha
Epoca di Vendemmia: fine II decade di Agosto
Vinificazione: In Bianco con macerazione carbonica
Temperatura di Fermentazione: 13/15°C
Periodo di maturazione: 2 mesi in vasche di acciaio inox
Gradazione Alcolica: 13 % Vol.
Affinamento: 2/3 mesi in bottiglia
Profumo: Floreale - Fiori bianchi
Sapore: Intenso lungo e sapido
Bottiglia: Flutès Altus Wine
Metodo di conservazione: Bottiglia verticale
Confezione: Cartone da 6 bottiglie cl 75
Temperatura di servizio: 12°C
Abbinamenti: Aperitivi e crostacei

Classification: I.G.T.(Typical Geographic Indication)
Type of wine : White
First year of production : 2015
Grape Variety: Grillo
Production Area: Mortilla .
Growth System : Espalier.
Planting Density : 4.000 / 5000 Vines for Hectare.
Yield for hectare: 60/70 ql/ha
Harvest Period: End of the second ten days of August
Vinification: White winemaking, with carbonic maceration
Fermentation temperature : 13°/ 15° C
Aging process: 2 months in stainless steel containers and bottle-aged for 2/3 months
Aroma : Floral, white flowers
Flavor : Intense and full-bodied
Alcohol Content : 13 % vol
Bottle : Flutès Altus Wine.
Conservation : Bottles to be laid in vertical position.
Packaging : Cardboard box of 6 bottles, cl. 75.
Serving temperature : 12° C
Gastronomic accompaniments : Appetizers and shellfish