

Marino Abate

Ariddu

Grillo Sicilia DOC 

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e poi pressate sofficemente. Successivamente il mosto subisce una chiarifica statica. La fermentazione avviene a 16°C, seguita dall'affinamento in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

Note di degustazione

Colore: Giallo paglierino brillante, omogeneo.

Profumo: Le tipiche note di spezie, pepe bianco e salvia si mescolano a piacevoli sentori di pesca gialla, melone bianco, agrumi e fiori d'arancio.

Gusto: Sapido, intenso. Fresco e deciso al palato. La grande acidità esalta gli aromi varietali.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con aperitivi, pesce crudo, crostacei, pesce azzurro alla griglia.

Gradazione alcolica: 12,5 %vol

Area di produzione

Marsala, Trapani - Sicilia Occidentale

Varietà di uva

100% Grillo

Altitudine

150 metri sopra il livello del mare

Età media della vite

25 anni

Suolo

Di medio impasto, gessoso

Forma di allevamento

Potatura Guyot

Viticultura

Gestione biologica

Raccolto

Manuale in sciolina - seconda decade di settembre

