



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Grillo

Bianco D.O.C. Sicilia

DENOMINAZIONE

D.O.C. Sicilia Grillo

UVE

Grillo.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Mazzarronello, Chiaramonte Gulfi (RG) e c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia, Italia.

ALTIMETRIA

Tra 260 e 300 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto con una componente alta di calcare.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ET'ARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, nella seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 16 gradi. Affinamento in acciaio di 6 mesi sulle fecce fini e in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

13 %

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

6000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino brillante.

ESAME OLFATTIVO

Aroma intenso con spiccate note aromatiche e delicate note floreali e sentori di ginestra, frutta tropicale, note erbacee.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fresco e morbido con elevate note aromatiche di agrumi e frutta matura.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo; si accompagna a verdure, crostacei, molluschi, zuppe di pesce, carni bianche, piatti di cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO FOR 51 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO SUGHERO VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

