

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia occidentale, tra i comuni di Salemi e Gibellina, Tenuta di Risignolo.

VITIGNO - Grillo.

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso.

ALTIMETRIA - Intorno ai 300 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera e ad alberello con densità di oltre 5.000 piante ad ettaro.

CLIMA - Inverni miti e piovosi con primavera ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica.

VENDEMMIA - Manuale e mattutina, a perfetta maturazione, durante la prima quindicina di settembre.

VINIFICAZIONE - Dalle uve, ulteriormente selezionate durante la raccolta, si ricava circa il 55 % di mosto fiore che fermenta lentamente in piccoli fusti di rovere nuovo per circa 40 giorni.

MATURAZIONE - A fine novembre il vino viene travasato, con i propri lieviti, in tini in cemento vetrificato in cantine fresche dove prosegue l'evoluzione sino a tarda primavera.

AFFINAMENTO - Per almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

PROFUMO - floreale, leggermente vanigliato e complesso.

SAPORE - ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza.

GRADO ALCOLICO - 12,5% - 13,0 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite.

MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C) al riparo dalla luce.

DURATA - Oltre quattro anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI - Bottiglia da 75 cl. e 1.5 lt.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2001.

■ Grillo

