



CONTE DI MATAROCCO

GRILLO

Vitigno:
Grillo

Denominazione:
IGT Terre Siciliane

Suolo:
Misto con prevalenza di sabbia

Vigneti:
Allevati a controspalliera
Vendemmia
A mano, primi di Agosto

Vinificazione:
La pressatura delle uve è molto soffice e la fermentazione lenta avviene a 16°C. Il vino matura a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Affina per un mese in bottiglia

Note organolettiche:
Colore giallo paglierino brillante, dal profumo delicato e gradevole con note di pesca bianca e pompelmo, unite a sentori di erbe aromatiche. Al palato è leggero e fresco dall'eccellente sapidità.

Grado alcolico:
12 vol.

Abbinamenti:
Va degustato con antipasti di mare ed è ottimo per un aperitivo, si accompagna perfettamente con piatti vegetariani e primi di pesce.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito alla temperatura di 8°C



Cantine Paolini



CONTE DI MATAROCCO

GRILLO

Grape variety:
Grillo

Classification:
IGT Terre Siciliane (Typical Geographical Indication)

Soil:
Mixed type, tending to sandy

Vineyard:
Vertical shoot positioning trellised

Harvest:
By hand, in early August

Vinification:
Grapes are gently pressed and low-temperature fermentation occurs at 16° C (60,8°F). This wine is aged at a controlled temperature in stainless steel tanks. The wine is left one month in bottle.

Tasting notes:
The colour is pale yellow with greenish highlights, with fruity and sapid bouquet. On the palate it is light and sapid.

Alcohol content:
12 vol.

Foodmatching:
This wine is great for an aperitif and it pairs well with fish and vegetables.

Serve:
In medium size tulip wineglasses at the temperature of 8 °C (46.4 °F)



Cantine Paolini