

Grillo

SICILIA DOC



Vitigno bianco autoctono della Sicilia, è la varietà a bacca bianca più diffusa e affermata sull'isola e storicamente utilizzata per la produzione del Marsala.

Zona di produzione

Acate, provincia di Ragusa. Predilige terreni prettamente sabbiosi e versanti assolati.

Uve Grillo

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: aroma spiccatamente tropicale con note di mango e papaia, che si fondono a sentori di gelsomino e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e armonico, con una delicata acidità e buona persistenza.

Abbinamenti: frutti di mare, piatti di pasta, pollo alla griglia e pesce al forno. La ricchezza aromatica dell'uva Grillo lo rende un vino ideale da abbinare a piatti estivi come il carpaccio di vitello con sedano e fragole.

Grado alcolico

13%



*Feudo
Arancio*

Grillo

SICILIA DOC

Temperatura di servizio

10-12°C



Grillo

SICILIA DOC



Riconoscimenti

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - 91 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani - 2019

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - GOLD - Frankfurt International Trophy - 2021

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - SILVER - Mundus Vini - 2021

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - 89 PTS. - Wine Enthusiast - 2021

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - 92 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani - 2021

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2022

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - SILVER - Sakura Wine Award - 2023

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - GOLD - Mundus Vini - 2023

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2023

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - BEST BUY 89 PTS. - Wine Enthusiast - 2023

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - Silver - Mundus Vini - 2024

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2026

FEUDO ARANCIO Grillo 20 - Silver - Mundus Vini - 2025