




PATRÌ

GRILLO/ DOC SICILIA

Dalla terra d'elezione per la coltivazione delle uve rosse nasce questo vino che rappresenta il bianco siciliano per eccellenza. Il Grillo è un'uva generosa e ricca che è in grado di rappresentare perfettamente la cultura e lo spirito Siciliano. Il vino è un campione di struttura e profumi che saprà regalare momenti di grande piacere e convivialità.



GRILLO/ DOC SICILIA

TERRITORIO / Sicilia centro-meridionale

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Grillo in purezza.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 300-350 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud – Sud-Ovest.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.500.

RESA / 80 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte di notte a mano per evitare l'esposizione ad un'eccessiva temperatura che ne comprometterebbe l'espressione aromatica. Il vendemmiato viene portato in cantina in tempi rapidi ed avviato immediatamente alla diraspatura ed alla pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato e sottoposto a frequenti batonnage che permettono di riportare in sospensione la feccia fine. Questa tecnica consente di arricchire la struttura del vino, conferendogli anche una maggiore espressione aromatica. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per due, tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta con un bel colore giallo paglierino dai riflessi cristallini. Si apre con freschi sentori fruttati che ricordano la pesca bianca, il biancospino ed il pompelmo con sottili richiami di erbe aromatiche. In bocca sprigiona la sua misurata struttura in cui si integrano perfettamente le note alcoliche che vengono bilanciate dalla freschezza e mineralità che donano a questo vino grande bevibilità.

ABBINAMENTI

Bottarga e marinati saranno compagni di indimenticabili serate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 10-12° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Kocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ