

# ARACIU | GRILLO DOC SICILIA

Da vigneto autoctono, forse il più vecchio dei nobili siciliani, conquista il suo bouquet ampio, fitto di fiori e frutta esotica. Sensazioni riflesse al **palato**.

Vino per tutte le stagioni, la sua freschezza ed eleganza, si **abbina** a pesce crudo o bollito e a quasi tutti i primi piatti siciliani.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



## Zona di produzione:

Sicilia Sud Occidentale

## Vitigno:

Grillo 100%

## Clima:

Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte

## Forma di allevamento:

a spalliera

## Tipo di potatura:

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

## Vendemmia:

raccolta manuale di fine Settembre

## Vinificazione:

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

## Maturazione:

in serbatoi in acciaio per 4 mesi

## Affinamento:

In bottiglia per 4 mesi e temperatura costante di 15°C

## Invecchiamento:

Vino di pronta beva

## Gradazione alcolica:

12,5% Vol.