

CINQUESENI

VIGNAPURA - SICILIA DOC GRILLO BIOLOGICO



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Bianco - Denominazione di Origine Conrollata
White Wine - Controlled Denomination of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Salaparuta, Sicilia
Salaparuta, Sicily

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Prima decade di Agosto
First decade of August

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Il Grillo viene vinificato in serbatoi di acciaio inossidabile per 20 giorni ad una temperatura di 11-12 °C. Ciò consente una lenta fermentazione al fine di ottenere l'espressione tipica della varietà.

Grillo is vinified in stainless steel tanks for 20 days at a temperature of 11-12 °C. This allows a slow fermentation in order to achieve the expression typical of the variety.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Giallo paglierino, brillante e vivace, con riflessi dorati. Fresco e minerale, con sentori di fiori gialli, pesche e agrumi. Gustoso e corposo, con sentori minerali. Alla fine leggermente amaro.

Ottimo con piatti a base di pesce (granchio), formaggi freschi, risotti leggeri, cous cous e zuppa di pesce. Ottimo con pesce affumicato.

Straw yellow, bright and vivid, with golden highlights. Fresh and mineral, with hints of yellow flowers, peaches and citrus fruit. Tasty and full-bodied, with mineral hints. Lightly bitter at the end.

Excellent with fish dishes (crab), fresh cheese, light risotto, cous cous and fish soup. Great with smoked fish.



VITIGNO / GRAPES

100% Grillo



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

10 -12°C



ALCOHOL:

12,5% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

