

CINQUESEGNi

LUNA PASSANTE - GRILLO DOC SICILIA



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

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

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Salaparuta, 450m slm
Salaparuta, 450 masl

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Il Grillo viene vinificato in acciaio per 20 giorni a temperature di 11-12°C. Ciò permette una fermentazione lenta tale da 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 verdolino. Al naso spiccano note di agrumi, in particolare pompelmo e limone. Al palato il vino è fresco e presenta un buon corpo con una vena acida importante. Ottimo da accompagnare ad insalate di mare e pesce marinato.

The color is greenish yellow. The bouquet features hints of citrus fruit and especially grapefruit and lemon. On the palate the wine is fresh and has a good acid-crisp body. Excellent with seafood and marinated fish salad.



VITIGNO / GRAPES

Grillo 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

10- 12°C



ALCOHOL:

12,5% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750



2016-18