



Grillo

La Luna mutevole e fedele, amorevole e fredda, bella e misteriosa, avvolta da un senso di immortalità, affascina l'uomo sin dall'inizio dei tempi. Da sempre, questi ha cercato di coglierne la sensualità e di carpirne i segreti per vivere in armonia con la Madre Natura. Attraverso i secoli la regolarità del suo crescere e del suo calare, ha fortemente influenzato le credenze popolari. Le fasi lunari con le misteriose onde celesti che le accompagnano, regolano il comportamento umano, le maree, la crescita delle piante, le precipitazioni. Esse hanno grande importanza nelle pratiche di semina, impianto, nella cure colturali, nella raccolta e conservazione dei prodotti. Da questa fascinazione e da queste riflessioni nasce la nostra linea Luna: vini in grado di esprimere sentori ricchi di sfumature e giungere nell'animo profondo dei commensali ammalindoli con la magia di un sogno.

<i>Classificazione</i>	Sicilia DOC
<i>Varietà</i>	100% Grillo
<i>Grado alcolico</i>	12,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 450m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi. Buon contenuto in sostanza organica
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	80 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	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.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	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.
<i>Abbinamenti</i>	
IMBALLO	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	500g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	7,5 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	120 (24 ct x fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754901113