



ACQUISTATO IL

"Fiordiligi" Grillo DOC Sicilia 2023

2023

Il bianco siciliano premiato dalla critica



Svinando

Fiordiligi è un bel bianco siciliano, proposto da Assuli e già premiato dalla critica enologica italiana e internazionale. Grillo 100% proveniente dall'area di Mazara del Vallo, questo vino nasce da uve giunte a perfetta maturazione grazie al clima mite dell'area, con inverni miti ed estati calde ma ventilate. La vendemmia inizia comunque nelle prime settimane di settembre, quando ormai il caldo più intenso dell'estate siciliana è un lontano ricordo. Vinificazione soft in acciaio a temperatura controllata, dopo la svinatura il Fiordiligi matura per circa 5 mesi "sur lies", ossia in contatto con le sue fecce fini. Questo processo, tipico dei vini più importanti della Borgogna, dona al Grillo siciliano una punta di eleganza e di complessità in più. Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso questo bianco rivela un forte carattere agrumato e fruttato che arriva a toccare punte di dolcezza tipiche della frutta tropicale. Stesso quadro anche in bocca, dove però si scopre un vino fresco, con una perfetta armonia di salinità e mineralità. Ottimo come aperitivo, è perfetto con i primi piatti a base di pesce.

Una cantina moderna e certificata BIO, dove vengono utilizzate le tecnologie più innovative nel rispetto dell'ambiente. Questa è Assuli, azienda siciliana impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi a esso, fino quasi a fondersi. Ad Assuli, però, la tradizione si sposa con le moderne tecniche di vinificazione, capaci di esaltare la potenza espressiva delle uve di partenza, fino a ottenere vini di grande carattere e personalità. Vini unici che lasciano il segno nella memoria di chi ha la fortuna di assaggiarli. Una risposta efficace all'omologazione globale del gusto.

La Vigna	
Terreno	Abbastanza pianeggiante, l'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	GRILLO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio inox Maturazione: in contenitori di acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi
Sensazioni	Visiva: colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Olfattiva: al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas. Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive, fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821