

ACQUISTATO IL .....

## "Fiordiligi" Grillo DOC Sicilia 2023

## 2023

## Il bianco siciliano premiato dalla critica

ampelografico regionale. I vitigni autoctoni, del resto, sono una delle

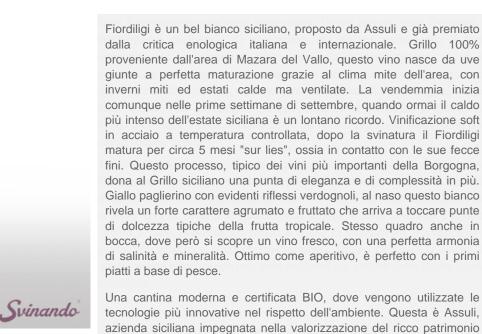
ricchezze più importanti della Sicilia. Uve antiche che nel corso dei secoli hanno sviluppato un intimo rapporto con il territorio, adattandosi

a esso, fino quasi a fondervisi. 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



La Vigna

Abbastanza pianeggiante, l'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, **Terreno** 

tendente all'argilloso con scheletro affiorante.

**Esposizione** Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000

II Vino

Bianco Fermo Secco DOC **Tipologia** 

**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

all'omologazione globale del gusto.

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.