ACQUISTATO IL .....

Grillo Terre Siciliane IGP 2013



Ho un Grillo per la testa?

Andiamo alla scoperta dell'agro marsalese con uno dei protagonisti della zona, il Grillo. Baglio Oro ci propone un bianco dagli spiccati profumi tropicali, che brilla agli occhi come in bocca: misurato, intenso, polposo… una delizia per tutte le stagioni!

Nell'agro marsalese, sulla strada dei bagli ottocenteschi, abbiamo incontrato la famiglia Cottone-Laudicina e il loro splendido Baglio Oro. Dai primi passi mossi da Giuseppe "Don Pino" Laudicina l'azienda ne ha fatta di strada. Il vecchio Baglio è stato ristrutturato nel 2008, trasformandosi in "una cantina proiettata verso il futuro, ma che prende la sua forza dal passato". La proprietà si estende su un'area di 100 ettari, quasi tutti vitati. Da sempre si privilegiano i vitigni autoctoni, vinificati in purezza come questo Grillo, simbolo della vitivinicoltura marsalese. È il vitigno principale con cui si produce il Marsala DOC. Caratteristica insolita per un bianco, può dare origine a vini anche molto longevi. Oppure, come in questo caso, a bianchi da bere giovani, molto profumati e di buona struttura. Il sole, il vento, le sfumature salmastre… i vini Baglio Oro ad ogni sorso ispirano sensazioni che parlano di Sicilia. Oltre al grillo, a bacca bianca si coltivano grecanico, catarratto e inzolia, a bacca rossa nero d'Avola e gli alloctoni syrah, cabernet sauvignon e merlot. "L' obiettivo dell'azienda è quello di trasferire l'unicità della Sicilia nei vini Baglio Oro. Questo è possibile soltanto grazie all'eccellenza delle uve utilizzate", assicura Giuseppe Laudicina, enologo dell'azienda. E dopo aver assaggiato il Grillo, non possiamo che essere d'accordo!

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Est-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Come aperitivo oppure con antipasti leggeri, carni bianche, secondi di pesce
Vinificazione	Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo sulle bucce, viene effettuata la spremitura soffice e progressiva dell?uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata. Il vino si affina in acciaio
Sensazioni	Colore giallo oro brillante; al naso spicca la frutta tropicale, con note di frutto della passione e ananas; bocca molto equilibrata, di buona intensità e persistenza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821