ACQUISTATO IL .....

Grillo Sicilia DOC 2022 2022



Un bianco pieno di vita

Il Grillo Sicilia DOC di Parrapicca è un'esperienza sensoriale straordinaria. Il suo colore dorato intenso promette una degustazione avvincente. I profumi sono una sinfonia di agrumi freschi, con nette note di limone e lime, accarezzate da delicati sentori floreali. Al palato, si apre con una vivace acidità che risveglia i sensi, seguita da una piacevole rotondità. I sapori fruttati di pesca bianca e melone si fondono armoniosamente, creando un bouquet complesso e appagante. La mineralità sottolinea il carattere unico del terroir siciliano, conferendo al vino una profondità che persiste nel lungo finale. Questo vino è un'elegante interpretazione di questa varietà, unendo maestria enologica e la ricchezza del territorio siciliano in ogni sorso.

Un giovane marchio nel panorama siciliano, che valorizza la tradizione del territorio e la reinterpreta in modo del tutto personale. Una linea di vini aperti al mondo, unici a partire dal look, fatti per chi ama le tonalità vinicole mediterranee e vuole scoprire un nuovo modo di condividere il piacere di bere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Grillo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore dorato brillante. I profumi iniziali sono intensi e fruttati, con note predominanti di agrumi come limone e pompelmo, accarezzate da sfumature floreali di fiori bianchi. Il gusto è vivace e ben bilanciato. La freschezza sprigiona una piacevole acidità, sostenuta da una struttura leggermente cremosa. I sapori fruttati si sviluppano ulteriormente, con un mix armonioso di pesca matura e mela verde croccante. La mineralità sottolinea il terroir siciliano, conferendo al vino una profondità e una persistenza che deliziano il palato.

© 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