



ACQUISTATO IL

"Kebrilla" Grillo Sicilia DOC 2024

2024

Un tuffo nella sicilianità



Svinando

Si chiama Kebrilla ed è un Grillo in purezza, Sicilia DOC, proposto da Cantine Fina. Il Grillo è uno dei vitigni più antichi della Sicilia che racchiudere in sé profumi e sensazioni di questa magica terra. Le uve che danno vita a questo vino provengono da vigneti situati in Sicilia Occidentale, posti a un'altitudine che varia dai 150 ai 450 metri sul livello del mare. Qui il clima è mediterraneo, con lunghe estati calde e ventilate e inverni miti. Condizioni ideali per produrre un vino fresco e aromatico. Vendemmia a fine agosto, a perfetta maturazione, la vinificazione avviene parte in acciaio e parte in barrique, per conferire al vino complessità e struttura. Il vino poi affina poi per tre mesi in bottiglia, prima di essere pronto per essere degustato. Kebrilla si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso rivela un bouquet intenso e complesso, con note floreali, agrumate e di frutta a polpa bianca. In bocca è fresco e sapido, con una piacevole mineralità. Il finale è persistente e aromatico. Ideale con pesce, molluschi e crostacei, si accompagna bene anche con formaggi freschi e risotti. Si presta infine come aperitivo.

Bruno Fina, e i suoi figli, sono l'anima di Cantine Fina. Siamo in Sicilia, e per la precisione in quell'angolo incantato dell'isola che guarda alle Egadi. A Marsala, per la precisione, dove si trova il piccolo gioiello della Riserva dello Stagnone, con al centro l'isola di Mothia e tutto intorno le antiche saline. E' qui che la famiglia produce i buoni vini della tradizione familiare. La cantina è moderna, progettata con competenza dallo stesso Bruno per razionalizzare al meglio gli spazi e i processi produttivi. Tutto qui è pensato, e realizzato, in funzione del massimo rispetto dell'integrità del frutto. E i risultati si possono apprezzare nel calice. Non a caso Fina è ormai uno dei nomi più conosciuti, e rispettati, dell'enologia siciliana. Dalla Sicilia al mondo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto argilloso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Controspalliera, con potatura a guyot
Densità imp.	4500-5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione: 20% in barrique, 80% in acciaio. Affinamento: 20% in barrique e 80% in acciaio, tre mesi in bottiglia.
Sensazioni	È un vino abbastanza sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia. Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia. Colore giallo paglierino. Floreale e fruttato al naso, arricchito da sensazioni che richiamano lo iodio. Al palato sapido e fresco, scorrevole, succoso e persistente.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821