



ACQUISTATO IL

"Diamanti" Grillo Sicilia DOC 2024

2024

Un grande vitigno autoctono siciliano



Chi ama la Sicilia sa bene che l'isola più grande del Mediterraneo, in termini di produzione viticola, può tranquillamente essere paragonata a un continente. Tale è la dimensione, da Est a Ovest, da Nord a Sud e la varietà di suoli e climi. L'area più a Sud, Sud-Ovest è quella da cui provengono i vini della Principi Feudo di Butera. Un territorio incantevole che dal mare sale dolcemente in collina. Qui nasce Diamanti, uno dei gioielli dell'azienda veneto-siciliana. Uve Grillo in purezza, si tratta di un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, chiaro e luminoso, con lievi riflessi verdolini. Al naso si rilevano facilmente note di agrumi, frutta tropicale come l'ananas, e perfino una leggera vena mentolata. In bocca è complesso, armonico con una decisa nota sapida e una spiccata mineralità.

La Vigna

Terreno Argilla, limo, sabbia con una buona percentuale di scheletro e presenza di calcare attivo fino al 15%.

Esposizione Sud-est, 300m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 2 anni

Abbinamento Primi piatti a base di verdure, piatti leggeri di pesce cotto e crudo.

Vinificazione Dopo una pressatura soffice di uve raccolte a perfetta maturazione, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C) ed è mantenuto sui lieviti per un periodo di 4/6 mesi. Segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo paglierino chiaro e luminoso con lievi riflessi verdolini. profumo: bouquet ampio e sorprendentemente fresco, con sentori di agrumi, ananas e una leggera vena mentolata. sapore: complesso, armonico con una decisa vena sapida e una spiccata 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821