ACQUISTATO IL .....

Grillo DOC Sicilia 2025 2025

Da uve raccolte di notte



La Vigna

Terreno Argilloso-calcareo.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Vigneti allevati a spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolate di notte a mano per evitare l'esposizione ad un'eccessiva temperatura che ne comprometterebbe l'espressione aromatica. Il vendemmiato viene portato in cantina in tempi rapidi ed avviato immediatamente alla diraspatura ed alla pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fementazione alcolica il vino viene travasato e sottoposto a frequenti batonnage che permettono di riportare in sospensione la feccia fine. Questa tecnica consente di arricchire la struttura del vino, conferendogli anche una maggiore espressione aromatica. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per due, tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Sensazioni Si presenta con un bel colore giallo paglierino dai riflessi cristallini. Si apre con freschi sentori fruttati che ricordano la pesca bianca, il biancospino ed il pompelmo con sottili richiami di erbe aromatiche. In bocca sprigiona la sua misurata struttura in cui si integrano perfettamente le note alcoliche che vengono bilanciate dalla freschezza e mineralità che

donano a questo vino grande bevibilità.

In tempo di vendemmia può capitare, girando per la Sicilia, di notare uno strano fermento nei vigneti, anche di notte. Questo perché, le aziende coscienziose come Patrì, per le varietà più delicate prevedono una raccolta notturna, quando le temperature sono più basse e i grappoli si stressano di meno nel loro viaggio verso la cantina. Sembrano piccolezze. Ma basta stappare una bottiglia come questa, Grillo in purezza, per capire che tutto ha uno scopo, e che la fatica dei raccoglitori costretti ad abbandonare il letto ben prima dell'alba, permette a noi di godere di un vino di grandissima piacevolezza. Vino campione di struttura e profumi, questo Grillo saprà regalare momenti di grande piacere e convivialità. Colore giallo paglierino dai riflessi cristallini, si apre con freschi sentori fruttati che ricordano la pesca bianca, il biancospino e il pompelmo, con sottili richiami di erbe aromatiche. In bocca è di bella struttura, con alcol ben bilanciato da freschezza e mineralità.

Rocco, Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela Patrì hanno un sogno. Quello di valorizzare il proprio storico patrimonio viticolo. Per questo nel 2010 danno vita a una nuova azienda in quel di Butera, zona centro meridionale della Sicilia. Un'area particolarmente vocata per la produzione viticola, su cui ricadono alcune delle più prestigiose denominazioni siciliane, a partire dal Cerasuolo di Vittoria e dell'Etna DOC, oltre ovviamente alla DOC Sicilia. Terre, e uve, capaci di produrre i vini che i consumatori moderni richiedono, rossi e bianchi di qualità, eleganti, ben strutturati e mediterranei ma anche capaci di suscitare suggestioni legate al territorio di origine. Il tutto passa da una cura meticolosa di ogni aspetto della lavorazione. Dalla campagna, dove l'azienda può oggi contare su circa 250 ettari, per un terzo coltivati a vigneto, con Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Chardonnay, Zibibbo e Petit Manseng. Fino alla cantina e poi alla bottiglia, regno dell'enologo Antonio Landolfi a cui è affidata la supervisione della vinificazione. Ad oggi l'azienda vive una fase di piena e costante crescita. Con una produzione annua di 100.000 bottiglie circa che possono crescere ancora di molto, senza dover scendere a compromessi con la qualità.

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