ACQUISTATO IL .....

# Sibiliana "Roceno" Grillo DOC 2022 2022




## Piacevolmente aromatico

Della Sicilia occidentale è uno dei simboli. Stiamo parlando dell'uva Grillo, antica varietà autoctona per anni usata soprattutto per la produzione del tradizionale Marsala. Il Grillo, però, è ormai al centro delle attenzioni degli appassionati di tutto il mondo che le riconoscono una grande versatilità e capacità di adattamento a diversi stili di vinificazione. Piacevolmente aromatica, questa uva è la base di questo vino proposto da Cantine Europa. Sibiliana Roceno Grillo, Sicilia DOC, nasce da un'accurata selezione in vigna. Vendemmiata a mano, l'uva viene velocemente portata in cantina e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto viene quindi refrigerato e avviato alla fase di fermentazione con lieviti selezionati. Per l'affinamento, poi, il vino viene lasciato in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata. Giallo paglierino carico, al naso risulta fine ed elegante, con sentori di pesca bianca e melone giallo. Perfetta la corrispondenza anche in bocca, dove si rivela un vino decisamente fresco e persistente. Stappiamolo per farci una coccola, quando in tavola si prevede un pranzo tutto a base di pesce. Spaghetti allo scoglio, insalata di mare o un buon pesce al forno. Non abbiamo che l'imbarazzo della scelta.

Cantine Europa rappresenta una dii quelle realtà siciliane belle e al passo con i tempi. Si tratta, infatti, di una grande cantina sociale con una missione ben precisa. Quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio di suoli, viti e vini del suo territorio. Del resto la grande solarita? delle terre della Sicilia occidentale, dove il clima è spesso mite e ventilato e dove la pianura si alterna a dolci colline, offre condizioni favorevoli per una viticoltura avanzata e selettiva. E qui, tra Trapani, Agrigento e Palermo, Cantina Europa può contare su oltre 4500 ettari di vigne, gestite con passione da famiglie di agricoltori da sempre impegnate nella salvaguardia di tradizioni antiche. Ed ecco che, grazie alle innumerevoli combinazioni tra varietà, sia locali che internazionali, caratteristiche del terreno, sistemi di allevamento, esposizione della vigna e altitudine degli impianti, è oggi possibile operare una rigorosa selezione delle uve, garantendo la migliore qualita? possibile ai vini prodotti.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo |
| **Esposizione** | Est |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura guyot |
| **Densità imp.** | 100 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | 100% GRILLO |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 1 anno |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | L'uva, dopo la raccolta fatta a mano, viene velocemente portata in cantina, delicatamente pressata ad un BAR di pressione massima, e immediatamenterefrigerata a 16°C. Il mosto di alta qualità ottenuto viene preparato alla fermentazione con i lieviti selezionati ad una temperatura di 16°-18°C per 15-18 giorni. A?nato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. |
| **Sensazioni** | Il Roceno Grillo, caratterizzato da un colore giallo paglierino carico, al naso risulta ?ne, elegante, con sentori di pesca bianca e melone giallo. In bocca mostra tutta la sua eleganza e persistenza. |

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