

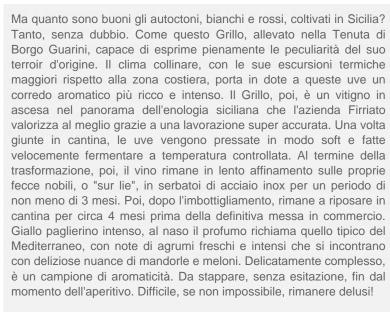
Svinando

ACQUISTATO IL

"Altavilla della Corte" Grillo 2024

2024

Campione di aromaticità



Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.



La Vigna

Terreno calcareo argilloso

Esposizione Oves

Allevamento Controspalliera cordone speronato

Densità imp. 5000

II Vino

Uve

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

100% grillo

Gradazione 13% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°-18°C. PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 15 a 18 giorni. VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi

di acciaio inox con agitazione giornaliera. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 4 mesi

Sensazioni II profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle

e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e

ginestra.