ACQUISTATO IL .....

"Altavilla della Corte" Grillo 2025 2025



Campione di aromaticità

Ma quanto sono buoni gli autoctoni, bianchi e rossi, coltivati in Sicilia? Tanto, senza dubbio. Come questo Grillo, allevato nella Tenuta di Borgo Guarini, capace di esprime pienamente le peculiarità del suo terroir d'origine. Il clima collinare, con le sue escursioni termiche maggiori rispetto alla zona costiera, porta in dote a queste uve un corredo aromatico più ricco e intenso. Il Grillo, poi, è un vitigno in ascesa nel panorama dell'enologia siciliana che l'azienda Firriato valorizza al meglio grazie a una lavorazione super accurata. Una volta giunte in cantina, le uve vengono pressate in modo soft e fatte velocemente fermentare a temperatura controllata. Al termine della trasformazione, poi, il vino rimane in lento affinamento sulle proprie fecce nobili, o "sur lie", in serbatoi di acciaio inox per un periodo di non meno di 3 mesi. Poi, dopo l'imbottigliamento, rimane a riposare in cantina per circa 4 mesi prima della definitiva messa in commercio. Giallo paglierino intenso, al naso il profumo richiama quello tipico del Mediterraneo, con note di agrumi freschi e intensi che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. Delicatamente complesso, è un campione di aromaticità. Da stappare, senza esitazione, fin dal momento dell'aperitivo. Difficile, se non impossibile, rimanere delusi!

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	Ovest
Allevamento	Controspalliera cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	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	Il 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.

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