



ACQUISTATO IL

Grillo Sicilia DOC 2022

2022

Un bianco pieno di vita



Il Grillo Sicilia DOC di Parrapiccia è un'esperienza sensoriale straordinaria. Il suo colore dorato intenso promette una degustazione avvincente. I profumi sono una sinfonia di agrumi freschi, con nette note di limone e lime, accarezzate da delicati sentori floreali. Al palato, si apre con una vivace acidità che risveglia i sensi, seguita da una piacevole rotondità. I sapori fruttati di pesca bianca e melone si fondono armoniosamente, creando un bouquet complesso e appagante. La mineralità sottolinea il carattere unico del terroir siciliano, conferendo al vino una profondità che persiste nel lungo finale. Questo vino è un'elegante interpretazione di questa varietà, unendo maestria enologica e la ricchezza del territorio siciliano in ogni sorso.

Un giovane marchio nel panorama siciliano, che valorizza la tradizione del territorio e la reinterpreta in modo del tutto personale. Una linea di vini aperti al mondo, unici a partire dal look, fatti per chi ama le tonalità vinicole mediterranee e vuole scoprire un nuovo modo di condividere il piacere di bere.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Grillo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	

Sensazioni

Colore dorato brillante. I profumi iniziali sono intensi e fruttati, con note predominanti di agrumi come limone e pompelmo, accarezzate da sfumature floreali di fiori bianchi. Il gusto è vivace e ben bilanciato. La freschezza sprigiona una piacevole acidità, sostenuta da una struttura leggermente cremosa. I sapori fruttati si sviluppano ulteriormente, con un mix armonioso di pesca matura e mela verde croccante. La mineralità sottolinea il terroir siciliano, conferendo al vino una profondità e una persistenza che deliziano il palato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821