ACQUISTATO IL .....

Grillo Sicilia DOC 2020 2020



Sapido e profumato

Il Grillo, conosciuto anche come "Riddu", ha una storia abbastanza recente e può essere considerato il più moderno tra i vitigni a bacca bianca coltivati in Sicilia. Frutto dell'incrocio tra Catarratto bianco e Zibibbo, venne messo a punto dal barone Antonio Mendola di Favara. Era il 1874. Il Grillo può dare origine a vini di grande spessore, sapidi e profumati. Proprio come questo Sicilia DOC proposto da La Valle della Luna. Vinificato e affinato in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata, questo interessante bianco del territorio si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino, con un delicato bouquet che richiama direttamente i profumi della frutta fresca, la pera e il melone su tutto. Poi note erbacee e floreali. In bocca si rivela un vino di medio corpo. Fresco, grazie alla sua naturale acidità e al piacevole contenuto minerale. Vino di buona persistenza e complessità, rivela anche un discreto potenziale di invecchiamento. Ideale con antipasti di pesce e molluschi, si sposa bene anche con primi e secondi piatti con condimenti di pesce e verdure.

La Valle della Luna non è una semplice cantina. E' "Un progetto di vita", come si legge sulla home page del loro sito. E poi ancora "Laddove scorre il fiume Belice, sorge la Valle della Luna, una giovanissima società agricola sita a Partanna , nel trapanese, nata con l'idea di realizzare non solo un'azienda vitivinicola, ma piuttosto un progetto di vita che potesse aiutare la realtà economica locale". Partiti nel 2013 con 30 ettari, oggi l'azienda può contare su circa 60 ettari di proprietà dove vengono coltivati i più pregiati vitigni autoctoni Siciliani sia a bacca bianca, come Grillo, Catarratto, Zibibbo e Grecanico, che a bacca rossa, e in particolare il Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Ma anche i grandi internazionali, come il Syrah, che in Sicilia ha trovato un habitat ideale. Nonostante i pochi anni di vita, La Valle della Luna è già conosciuta a livello locale come realtà particolare, con l'amore per la vita e la natura.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Saplliera con allevamento guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve diraspate, decantazione statica a freddo del mosto fiore e fermentazione a 16°C con lieviti selezionati
Sensazioni	Al palato si presenta come un vino di medio corpo, fresco per acidità e contenuto minerale. Di buona persistenza e complessità

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