



GRILLO IGT
Punto 8

LA RÉGION :
Sicile

LE PRODUCTEUR :
Ottoventi

LE TERRITOIRE :
Sicile , Trapani sous-zone Val d’Erice

LE CÉPAGE :
Grillo 100%

LE VIGNOBLE :
Longé ver la mer , en pente sur des terrain mixte et riche en minéraux . La vigne est élevé a Spaglieria (Treillage) selon les règles de l'agriculture biologique.

LA VINIFICATION :
Après une sélection rigoureuse des raisins, cueilli a la main , la macération a lieu en cuves d’acier inoxydable seulement avec ses levures indigènes à une température contrôlée. Suit un repos en inox sans malolactique.

L’AFFINAGE :
Uniquement inox

NOTES DE DÉGUSTATION :
Couleur jaune clair limpide.
Parfum aromatique de sauge , camomille et écorce d’agrumes. Pour terminer sur de notes de pêche jaune et de foin.
En bouche es gourmand et souple avec une belle acidité qui rafraîchi le tout . Le finale est sec et légèrement minérale.
Pas trop persistant , juste et rafraîchissant comme une légère brise marine en été.

TEMPERATURE DE SERVICE *10°/12° C*

