

GRILLO | Sicilia DOC

100% Grillo

Este grillo se cultiva de manera sustentable y se cosecha por la noche en la segunda semana de septiembre. Las uvas están prensadas suavemente y despalilladas en tanques sellados para evitar la oxidación. La fermentación y el asentamiento del vino se da con temperaturas controladas de 18°C por 10 días. El vino se envejece en lías por 5 meses en tanques de acero inoxidable con battonage continuo para enriquecer el cuerpo del vino.

CARACTERISTICAS

Color: Amarillo pajizo oscuro

Nariz: Un fragante y distintivo aroma tropical es la base de este vino que nos recuerda a notas de mango y papaya que se mezclan perfectamente con aromas de Jasmine y flores blancas.

Boca: Balanceado y armonioso con una delicada acides y mucha persistencia.

MARIDAJES

Cocina del mar en general, platos de pasta suaves, pollo rostizado, pescados horneados o a la sal. La frescura y aromaticidad de este Grillo lo hace ideal para maridarlo con platillos de verano como aguachiles y ceviches o algunos tipos de carpaccio.

