

VÌVIRI

SICILIA DOC GRILLO

VINO BIOLOGICO



Nel dialetto siciliano «vivere» ma anche «bere»: questo vino esprime la vitalità del Grillo coltivato in collina, caratterizzato per sapidità e mineralità spiccate.

LE UVE
Grillo.

ZONA DI PRODUZIONE
Camporeale.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI
Prevalentemente suoli argillosi tra 300-400 metri s.l.m.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Guyot tradizionale.

VENDEMMIA
Per preservare la piena aromaticità di quest'uva, si valuta in ogni fase della maturazione il rapporto tra contenuto zuccherino e acidità, avendo cura di evitare alle piante ogni forma di stress idrico. Si raccolgono le uve quando non hanno ancora raggiunto la piena maturazione per preservarne le componenti aromatiche.

VINIFICAZIONE
La vinificazione in bianco avviene attraverso una pressatura soffice, in assenza di ossigeno per evitare alterazioni ai profumi primari, decantazione statica a freddo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata, lenta e costante.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo dorato con riflessi verdi, profumi mediterranei, note erbacee, sentori floreali e fruttati, un gusto pieno ed armonico, sostenuto da una elegante acidità.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
2 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con primi piatti di pasta con verdure e crostacei, carni bianche, pesci alla griglia e al forno.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

