



**Vitigno** Grillo in purezza  
**Classificazione** Bianco DOC Sicilia

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**Profumo** Intenso con sentore di pesca e albicocca

**Sapore** Elegante, fresco, morbido e persistente  
**Abbinamenti** Piatti a base di pesce, antipasti, formaggi non stagionati

**Gradazione** 13 % vol.  
**Temperatura** 8°-10° C

**Comune di produzione** Monreale (PA)

**Uve** 100% Grillo  
**Anno di impianto** 2000- 2008  
**Altimetria** da 330 a 350 m. s.l.m.  
**Terreno** mediamente calcareo con argille miste e tessitura moderatamente grossolana

**Resa per ettaro** 100 - 120 q.li/ ha  
**Sistema di allevamento** Controspalliera  
**Densità di impianto** 3.700 piante per ettaro  
**Sistema di potatura** Guyot

**Periodo di vendemmia** inizio Settembre  
**Trasporto** con sistemi in atmosfera controllata.  
**Vinificazione** in riduzione dalla raccolta all'imbottigliamento per esaltare i tipici aromi tiolici. Separazione del pigiato dalle vinacce, pressatura soffice, illimpidimento per flottazione e fermentazione alla temperatura di 10-12 °C.  
**Maturazione** in acciaio inox a temperatura controllata per 6 mesi ed affinamento di 3 mesi in bottiglia.