



ALTAVILLA DELLA CORTE GRILLO

IL VINO DELLA SICILIANITÀ AUTENTICA

Linea CLASSIC

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Grillo

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE: Ovest (250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.500/5.000

RESA PER ETTARO: 8.000/8.200 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. III decade di agosto - I decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°-18°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: Da 15 a 18 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi

GRADO ALCOLICO: 12,60% vol. | **PH:** 3,06 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,66 g/l (val. medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 1988

PRODUZIONE ANNATA: 200.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl e 37.5 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa

CARATTERISTICHE: raffinato nella sua interezza, musicale, inebriante e gentile, offre momenti di piacere senza fine e attimi di assoluta spensieratezza. Ha il nobile potere di allontanare i cattivi pensieri e di regalare solo gioie e incanto.



FIRRIATO



COLORE

Giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline.



OLFATTO

Il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra.



PALATO

Le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

