



CLASSICI & INNOVATIVI BIO

# TIMEO

Sicilia DOC

IL GRILLO DI MONTAGNA.



## UVAGGIO

Grillo biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

## TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Timeo cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

## VENDEMMIA

Nel mese di settembre.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperature controllate per 4 mesi, l'affinamento invece sui lieviti in vasche di acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per circa 2 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino tenue, il nostro Timeo presenta sentori agrumati e floreali, con note di melone, lavanda e ginestra. Al palato è morbido e fresco, con un'ottima persistenza e una buona mineralità.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ad antipasti a base di pesce e molluschi e si sposa bene con i primi piatti a base di carne.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C



FORMATI DISPONIBILI  
0,75 - 1,5 L