



# Grillo

## TIPO/WINE TYPE

Bianco DOP Sicilia  
Bianco DOP Sicilia

## TERRENO/SOIL TYPE

Sabbioso  
Sandy

## ALTIMETRIA/ALTITUDE

Livello mare  
Sea level

## RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

60/80 quintali  
60/80 quintals

## ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Aperitivi e primi a base di pesce  
Aperitif and seafood risotto

## DEGUSTAZIONE/TASTING

### COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini  
Straw yellow with green shades

### PROFUMO/BOUQUET

Intenso e persistente  
Intense and persistent

### SAPORE/TASTE

Tipica mineralità mediterranea elegante  
e calibrata  
Typical aristocratic Mediterranean  
minerality, elegant and well balanced

## VITIGNO/GRAPE

Grillo  
Grillo

## ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Marsala  
Marsala

## SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera  
System of espalier

## VINIFICAZIONE/VINIFICATION

In bianco in vasche d'acciaio a temperatura controllata 16 °C  
Vinification in white at controlled temperature 16 °C

 12,5% vol.  
12,5% by volume

 10-12 °C

 Bottiglie x Cartone: 6  
Cartoni x Fila: 25  
File Pallet: 4  
Cartoni Pallet: 100