



# Grillo

## TIPO/WINE TYPE

Bianco DOP Sicilia  
Bianco DOP Sicilia

## TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto scuro  
Medium dark cluster

## ALTIMETRIA/ALTITUDE

250/300 metri sul mare  
250/ 300 m above sea level

## RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

80/100 quintali  
80/100 quintals

## ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Primi di pesce  
Grilled fish

## DEGUSTAZIONE/TASTING

### COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini  
Straw yellow with green shades

### PROFUMO/BOUQUET

Agrumati, fiori di ginestra  
Citrusy and broom flowers

### SAPORE/TASTE

Fresco, moderatamente acidulo  
Fresh, slightly acidic

## VITIGNO/GRAPE

Grillo  
Grillo

## ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA


Santa Margherita del Belice  
Santa Margherita del Belice


## SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera  
System of espalier

## VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata  
16 °C  
Fermented in still vats at controlled temperature 16 °C

 13% vol.  
13% by volume

 10-12 °C



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