



## GRILLO

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Questo vino è elegante e profumato, con sentori che richiamano un bouquet di fiori bianchi, note di frutta esotica. Al palato si presenta fresco ed equilibrato, distinguendosi in persistenza e sobrietà. Piacevolmente sapido, è un concentrato di mineralità mediterranea.

A straw-yellow white with green highlights, elegant and fragrant, with hints of white flowers, notes of exotic fruit. On the palate it is vibrant and balanced, lingering and austere. Pleasantly sapid, a concentrate of Mediterranean minerality.

### TIPO/WINE TYPE

Bianco DOP Sicilia  
White DOP Sicily

### TERRENO/SOIL TYPE

Sabbioso  
Sandy

### ALTIMETRIA/ALTITUDE

A livello del mare  
At 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 persistente

#### 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: 12  
Cartoni x Fila: 12  
File Pallet: 5  
Cartoni Pallet: 60