

Vinanti®

Complice **GRILLO**

"Complice" la terra e il clima. Complice del gusto e nella generazione dei sapori, infine complice perchè resta uno dei vitigni con maggiore declinabilità interpretativa.

D.O.C. Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO

Prodotto Biologico



Vinanti®

Complice GRILLO

NOME DEL VINO: "COMPLICE", Complice la terra e il clima. Complice del gusto e nella generazione dei sapori, infine complice perchè resta uno dei vitigni con maggiore declinabilità interpretativa.

TERRITORIO DI ORIGINE: Sicilia sud-orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni con microclimi tradizionalmente vocati per uve bianche di qualità.

VITIGNO: Grillo 100%

TIPO: Bianco.

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di scheletro e con una buona percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA: 400 - 450 metri s.l.m.

VIGNETI: Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro - medio alta (circa 5000 piante per ettaro).

CLIMA: Insulare-mediterraneo.

VENDEMMIA: A perfetta maturazione ultima settimana di agosto generalmente ma dipende sempre dal decorso climatico annuale.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore inferiore al 60% dell'uva. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 12 -15° C.

MATURAZIONE: A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale. Almeno 3 mesi in tino d'acciaio.

AFFINAMENTO: Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

COLORE: giallo paglierino carico.

PROFUMO: buon corredo aromatico, con sentori erbacei (dipende dal livello di maturazione), floreale e note agrumate, dall'aroma caratteristico che ricorda l'ortica, il pepe verde e il gelsomino.



SAPORE: Al palato è sapido, dotato di buona acidità e di una equilibrata morbidezza, ottima struttura gustativa.

GRADO ALCOLICO: 13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11° - 12° C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Riedel serie Vinum Exstreme: 4444/5

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si accompagna con tutti i tipi di formaggi sia siciliani che non, con tutti i tipi di formaggi a pasta dura semidura e mediamente stagionati, frutti di mare, molluschi, primi piatti di pasta elaborati, con carni bianche e pesce al forno. Complice anche perchè è complice di tanti abbinamenti.

METODO DI CONSERVAZIONE: In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

DURATA: Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee, si presta all'invecchiamento.

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl.