

Grillo



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNO** / Grillo. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Guyot. **RESA PER ETTARO** / 80 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Prima decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / In bianco. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 11-14° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Grillo DOC Sicilia. **COLORE** / Brillante e vivace, giallo paglierino con riflessi verdognoli. **OLFATTO** / Il suo bouquet sposa la delicatezza dei fiori alla dolcezza della frutta bianca. **PALATO** / Sensazioni di freschezza sono accompagnate al palato da gradevole sapidità. Fine ed equilibrato. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Interessante l'accostamento a pesce crudo e cotto. Ottimo per l'aperitivo. Temperatura di servizio: 6° C. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Grillo. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, Guyot. **YIELD PER HECTARE** / 80 quintals. **VINTAGE TIME** / First decade of September. **VINIFICATION** / In white. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 12-14° C. **WINE DENOMINATION** / Grillo DOC Sicilia. **COLOUR** / It is a bright and lively wine, a pale yellow with greenish reflections. **FRAGRANCE** / Its bouquet combines the delicacy of flowers with the sweetness of white fruits. **FLAVOR** / To the palate it is fresh and pleasantly tasty. Its finesse and balanced. **GASTRONOMIC JOINING** / It suits very well both raw and cooked fish. Excellent as an aperitif. Serving temperature: 6° C. **OTHER INFORMATION** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it

