FINA

Grillo Riserva

Firma del Tempo

Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Da una singola vigna, all'interno della Riserva Naturale dello Stagnone, nasce il nostro crù Grillo Riserva. Una piccolissima produzione che rappresenta la nostra visione identitaria del Grillo per la linea "Orizzonti". Un progetto frutto di tempo, passione e tanta pazienza. La Riverva Naturale dello Stagnone è una zona geologicamente molto vocata in grado di donare al calice peculiarità uniche, capaci di donare buon umore dal palato all'anima.

VIGNETO

Tipo: Vino Bianco
Uve: Grillo 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: sul livello del mare
Densità d'impianto: 300 piante per ettaro.
Resa: 40 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

IN CANTINA

Diraspapigiatura, pressatura soffice, illimpidimento dei mosti per sedimentazione statica, il 20% fermenta in barrique nuove a temperatura controllata a 16°C. Sosta sule fecce fini con batonage per circa 12 mesi. Segue affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino dalla spiccata sapidità, freschezza e note iodate tipiche dell terroir della Riserva Naturale dello Stagnone.. Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e la mediterraneità di fiori, agrumi e piante aromatiche.

COME SI ABBINA

Pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, risotti e paste con sughi leggeri e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 8-12°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it
www.cantinefina.it
Seguici / Follow us