

ACQUERELLO Grillo - Sauvignon blanc

VITIGNO Grillo-Sauvignon blanc

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 12%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 350 m slm, esposizione Nord-Est

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

Blend di 70% Grillo e 30% Sauvignon Blanc. Vinificati separatamente con un contatto pellicolare per 12 ore a 4 °C, in seguito fermentato in vasche d'acciaio per 20 giorni a 12-14 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

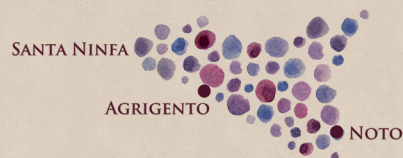
Combinazione inusuale molto riuscita che regala al naso sensazioni olfattive che spaziano dai sentori di frutti tropicali a note erbacee. In bocca è pieno e richiama sentori erbacei, buona acidità che si accompagna ad una certa mineralità

ABBINAMENTI

Ottimo vino da accompagnare con penne condite con una salsa alla ricotta e avocado, con scorze di limone e prezzemolo

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423001416
bt per cassa	12	peso lordo	15.00 kg
casse per pallet	60	codice ean casse	8030423051428



baronemontalto.it

