

CONTE DI MATÀROCCO



GRILLO

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Grillo.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Di tipo misto tendente al sabbioso.

VIGNETI: Allevati a controspalliera.

VENDEMMIA: Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura (16 °C.).

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo tenue con sfumature verdognole.

PROFUMO: Fruttato e sapido.

SAPORE: Leggero e sapido.

GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si beve come aperitivo e si abbina bene sia con piatti a base di pesce, sia con verdure.

