

VINO BIOLOGICO



VILLA MAGGIO

Grillo biologico



DESCRIZIONE

Villa Maggio è la nostra cantina storica costruita nel 1697.

Il Grillo è un vino dal colore giallo paglierino e dal bouquet intenso ed elegante. L'acidità, piacevole e vibrante, correda un frutto aromatico dal persistente retrogusto.



CLASSIFICAZIONE

I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

100% Grillo Biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 anni

RESA PER ETTARO

100 Q.li

VINIFICAZIONE

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a freddo.

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE

12,5% vol.

FORMATI

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°