



BIANCO DEI MULINI

UVE

Grillo

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia occidentale (Stagnone di Marsala)

TERRENO

Composizione mista, siliceo-calcareo

ALTIMETRIA

s.l.m.

VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro medio-alta (4.000 piante)

CLIMA

Insulare, con inverni miti ed estati calde e asciutte

VENDEMMIA

Manuale in cassette

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse orizzontali a membrana. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 14° - 15°

MATURAZIONE DEL VINO

A temperatura controllata

AFFINAMENTO

In bottiglia a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Colore paglierino intenso e brillante con riflessi verdognoli, profumo delicatamente fruttato e floreale, di buona intensità e complessità con ricordi di macchia mediterranea. Sapore ampio, di buon corpo, piacevolmente fruttato, con acidità viva

GRADO ALCOLICO

12,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi.

Gradevole come aperitivo

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente molto fresco (13° - 15° C) al riparo della luce

DURATA

Da bersi giovane, entro due anni