



LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



GRILLO Sicilia D.O.C.

Biologico

Grillo in purezza, nuovo nato in Luna Sicana, si distingue per i suoi aromi intensi e delicati.

ZONA VITICOLA. Sicilia sud occidentale, Casteltermini Agrigento, sulla riva del fiume Platani.

VITIGNO. Grillo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Spalliera.

POTATURA. Cordon rinnovabili.

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO. 10 anni.

TIPO DI TERRENO. Fondovalle fertile sabbioso, argilloso e limoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA. Seconda metà di agosto.

TIPO DI VENDEMMIA. Raccolta rigorosamente a mano e in cassette.

RESA UVA PER ETTARO. 90 quintali.

VINIFICAZIONE. In bianco, con diraspo-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (13-14 °C).

AFFINAMENTO. 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO. Vino Bianco Grillo D.O.C. Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA. 12-13%.

BOTTIGLIA. 750 ml.

www.lunasicana.it

Casteltermini | Agrigento | ITALIA