



VIVI Grillo D.O.C. Sicilia 2018

Sicilia Grillo, la robe est jaune brillant avec reflets verts. Le nez s'ouvre sur notes florealles avec des éléments douces et fruités. En bouche, le vin est frais, agréablement sapide avec une bonne acidité.

Combinaisons avec des aliments : adapté aux apéritifs, excellente pour les fritures et plats à base de poisson.

Typologie : Vin blanc - D.O.C. Sicili

Cépage : 100% Grillo

Zone de production : C/da Porrazzino - Acate (RG) Sicile orientale

Type de sol : Sablonneux

Altitude : 170 mètres au-dessus de niveau de la mer

Mode d'élevage : En espalier et en cordon de Royat

Période de la récolte : La deuxième décade de août

Vinification : Macération carbonique pendant 6 heures, température de fermentation comprise entre 12-16 °C pendant 15-20 jours

Vieillessement : Mis dans inox pendant 6 mois à température contrôllée de 15-18 °C et dans bouteille pendant 3-4 mois à température contrôllée de 18 °C

Couleur : Jaune brillant avec reflets verts

Nez : Notes florealles de fleurs blanches, rose et agrumes

Bouche : Plaisamment sapide, frais

Degré alicolique : 12,50 %Vol.

Acidité totale : 5,50 g/l **Ph** 3,30

Sucre résiduel : 2,70 g/l



Potentiel de garde : 1 à 2 ans après la mise en bouteille

Température de service : 10°- 12°C