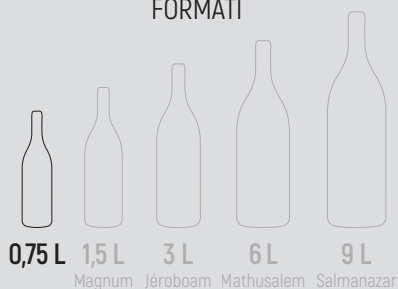




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



KORE GRILLO

D.O.C. Sicilia
100% Grillo

Kore, nome che richiama la dea greca della fertilità, simboleggia l'abbondanza e la rinascita, qualità che si riflettono nei nostri vini, ricchi e pieni di vita. Questa linea di vini celebra l'antico patrimonio culturale greco e le sue profonde radici nell'agricoltura e nella viticoltura, incarnando la purezza e la generosità della terra da cui provengono.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Grillo.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita e Salemi.

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Fine agosto - inizio settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uva, chiarificazione statica del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C, con lieviti selezionati. Affinamento in vasche in acciaio inox per 4 mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

LONGEVITÀ DEL VINO: 1-2 anni.



COLORE

Giallo paglierino brillante arricchito da riflessi verdolini.

vo una delicata sfumatura vegetale di erbe aromatiche mediterranee.

compagnate da una piacevole sapidità e una lieve nota minerale.



PROFUMO

Le note floreali di gelsomino e biancospino, si intrecciano armoniosamente con i sentori fruttati di agrumi freschi. Completa il profilo olfatti-



GUSTO

Il sapore è ricco e ben strutturato, con una vivace acidità che conferisce freschezza e vitalità. Le sensazioni fruttate percepite al naso si ritrovano anche al palato, ac-



ABBINAMENTI

Il Grillo si abbina splendidamente a una varietà di piatti, esaltando in particolare gli antipasti di mare, i crostacei e i frutti di mare, il pesce alla griglia e le carni bianche.