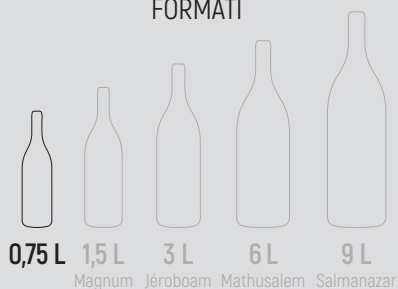




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2025
MUNDUS VINI Spring Tasting 2026
Silver Medal

ANNATA 2019
SAKURA 2020
Gold Medal

PRINCIPE DI GRANATEY GRILLO

D.O.C. Sicilia
100% Grillo

Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo. Questo Grillo in purezza rispetta a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni a bacca bianca più identitari della Sicilia occidentale, diffuso in particolare nell'aerale trapanese. Le uve raccolte sapientemente vengono lavorate in cantina con una pressatura soffice, la successiva fermentazione a temperatura controllata si protrae per circa dodici giorni. Piacevole e delicato: il Grillo Principe di Granatey è contraddistinto da eleganti sentori di frutta a polpa gialla che rendono ogni sorso un'esperienza memorabile.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Collina, tra Salemi e Selinunte.

ALTITUDINE

100-300 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Metà settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per cinque mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino, brillante e acceso.



PROFUMO

Al naso si percepiscono marcati sentori di frutta a pasta gialla e aromi floreali di gelsomino.



GUSTO

Equilibrato e leggero. Al palato i sapori fruttati si armonizzano grazie alla grandiosa sapidità.



ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti, pesce alla griglia, carni bianche.