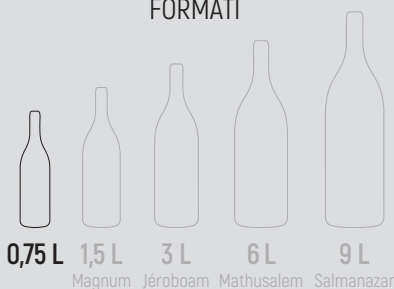




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2024
MUNDUS VINI 2025 Silver Medal

ANNATA 2022
WINE WITHOUT WALLS 2023 90 Pts
GILBERT&GAILLARD 2023 Double Gold

ANNATA 2021
BERLINER WEIN TROPHY 2022 Gold Medal

VITese GRILLO

D.O.C. Sicilia
100% Grillo

Il nome della linea Vite trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Il nostro Vite Grillo è sapido, robusto e intrigante. Un Grillo in purezza ottenuto da uve coltivate in regime di agricoltura biologica. Il risultato enologico esalta le migliori caratteristiche di questo vitigno. Le uve, dopo la raccolta manuale, ricevono una pressatura soffice e una successiva chiarificazione statica del mosto. La fermentazione avviene a 16°C; l'affinamento, per circa 4 mesi, in serbatoi di acciaio inox. L'attenta lavorazione, in tutte le fasi di vinificazione, dona un vino incantevole, che esalta il suo grande bouquet agrumato con note di fiori di zagara.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Valle del Belice.

ALTITUDINE

480 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, fine agosto-seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

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

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uva, chiarificazione statica del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C, con lieviti se-

lezionati. Affinamento in vasche in acciaio inox per 4 mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino acceso e scorrevole.



PROFUMO

Caratteristiche note pungenti di spezie, pepe bianco e salvia, con sentori di pesca gialla e melone bianco.



GUSTO

Sapido, intenso. Si delinea al palato un profilo fresco e robusto. Grandiosa acidità che esalta i profumi varietali.



ABBINAMENTI

Aperitivi, crudi di pesce, crostacei, verdure

bollite, risotti, pesce azzurro alla brace.