Tùxη

GRILLO

TENUTE FARINA DELLA TORRE

Uve:
Grillo 100%
Classificazione:
Sicilia D.O. P.
Zona di produzione:
altopiano marsalese
Tipo di allevamento:
controspalliera a guyot
Densità di impianto per ettaro:
3.700 ceppi
Resa per ettaro:
90 ql./ha, 1,6 kg per pianta
Tipo di terreno:
medio impasto
Altitudine:
230 s.l.m.
Epoca di raccolta:
1.a decade di Settembre
Vinificazione:
decantazione statica.
Fermentazione a temperatura controllata di 16° C.
Colore:
giallo paglierino intenso con sfumature dorate
Profumo:
agrumato e leggermente floreale con note di pera e limone
Gusto:
ottima acidità, fresco, minerale, persistente con chiusura agrumata e floreale
Abbinamenti:
antipasti e primi piatti a base di pesce o verdure. Ottimo con salumi e formaggi, eccellente con il sushi e crostacei
Gradazione alcolica:
12 % vol.
Temperatura di servizio:
10° - 12° c

TENUTE FARINA DELLA TORRE S.R.L.S. SOc. Agr. - C.Da Torrelunga Puleo Marsala (TP) - www.tenutefarina.it - info@tenutefarina.it