



1962

# CANTINE PETROSINO

## TENUTE DI MONTENERO GRILLO



**Zona di produzione:** Petrosino (TP)  
**Classificazione:** Sicilia D.O.C.  
**Uve:** Grillo  
**Tipo terreno:** calcareo tendente sabbioso  
**Tipo di allevamento:** contropalliera a guyot  
**Altitudine:** 50 mt. s.l.m.  
**Epoca raccolta:** prima decade di settembre  
**Vinificazione:** diraspatura, criomacerazione per 12 ore, fermentazione a 16/18 °C in vasche inox  
**Colore:** giallo dorato con riflessi verdognoli  
**Profumo:** ampio, raffinato ed elegante con sentori di frutta esotica ed agrumi  
**Gusto:** secco, sapientemente equilibrato e persistente  
**Abbinamenti:** antipasti e piatti a base di pesce fresco e crostacei  
**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.  
**Temperatura servizio:** 8° - 10 °C.

**Place of origin:** Province of Trapani, Petrosino  
**Classification:** Sicilia D.O.C.  
**Grape:** Grillo  
**Training system:** double cordon  
**Grape harvest:** first half of september  
**Vinification:** removal of grape from stalks, 12 hours cold maceration, fermentation at 16°-18° C. in stainless steel tanks  
**Colour:** golden yellow with greenish reflections  
**Aroma:** wide, fine and elegant with hints of exotic fruits and citrus  
**Taste:** dry, carefully balanced and persistent  
**Best with:** ideal with fish and shellfish  
**Alcohol content:** 12,5% vol.  
**Serving temperature:** 8° - 10 °C.

### CANTINE PETROSINO SRL

Via Marsala, 43 - 91020 Petrosino (TP) - (+39) 0923 985319  
info@cantinepetrosino.it - www.cantinepetrosino.it