

LA PÙRA

Uve: Grillo

Classificazione: DOC Sicilia

Annata: 2022

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 0 m s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura guyot, da 5 a 7 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

Resa uva in vino: 70 %

Epoca di raccolta: Vendemmia rigorosamente manuale, tra la terza decade di agosto e la prima decade di Settembre.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, LA PÙRA stupisce per la sua eleganza.

Si presenta con un bouquet fragrante di sentori agrumati e di macchia mediterranea.

Al palato è avvolgente, armonico e di buona struttura, ottimo l'equilibrio olfatto-gustativo, persistenti le note di pesca ed erbe di campo.

Affinamento: 4 mesi Sur Lie in vasca d'acciaio inox

Grado alcolico: 13,00%Vol.

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: LA PÙRA è un vino molto versatile, si accosta bene ad antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei, salumi non troppo saporiti, carni bianche ed alcuni piatti della cucina orientale.

Temperatura di servizio: 9-12 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

LA PÙRA, la bellissima fanciulla dalla pelle rosea e dagli occhi splendenti, narrata nella celebre leggenda Siciliana delle "Teste di Moro", è stata una vera fonte di ispirazione, riportando in questa etichetta i colori ed i frutti di una Sicilia che si identifica in questo vino.

