

# BAGLIO REALE

## LÒDE Grillo

**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 8 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

**Resa uva in vino:** 70 %

**Epoca di raccolta:** Vendemmia manuale, nella terza decade di Agosto.

**Caratteristiche organolettiche:** Dal colore giallo paglierino brillante, LÒDE Grillo al naso si presenta fresco e fruttato.

Il profumo spiccatamente tropicale, rimanda al mango, alla papaia, al gelsomino. Al palato predomina la pesca, si rivela caldo, equilibrato ed armonico, con una chiusura minerale. Persistente al palato.

**Affinamento:** 4 mesi in vasca d'acciaio inox

**Grado alcolico:** 12,60 % Vol.

**Longevità:** 2 anni

**Abbinamenti:** LÒDE Grillo è un vino fresco e fruttato, ottimo da bere al calice, da abbinare a piatti di pesce, crudi di mare e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### L'ETICHETTA RACCONTA:

LÒDE Grillo viene rappresentato da un'etichetta molto originale, dove figurano delle mani femminili che portano delicatamente i frutti riconducibili alle note apprezzabili in questo vino.

Un'etichetta che vuole simboleggiare la fertilità della nostra terra ed i frutti che essa ci dona.

