

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.

