

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Grillo


ASSULI
BAGLIO

Passito



VIGNETO SEGESTA



TIPOLOGIA

Vino: Passito

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Grillo 100%

VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

Altitudine: 315 metri sul livello del mare

Viticultura:

spalliera coltivata a guyot con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia:

fine settembre uve per la vinificazione del vino base di partenza e raccolta, settembre e metà ottobre i grappoli destinati all'appassimento su graticcio

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

soffice pressatura degli acini, seguita da decantazione statica a freddo; la fermentazione a temperatura controllata (18/20°C) in piccoli contenitori di acciaio, così come il successivo trattamento di infusione dell'uva appassita

Affinamento:

7/8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini, attraverso la pratica del batonnage; almeno 12 mesi in bottiglia per la corretta evoluzione del suo straordinario bouquet

Gradazione alcolica: 13,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo oro brillante

Olfattiva: complesso, intenso e persistente dove ai sentori di agrumi di Sicilia, si fondono note mielate

Gustativa: morbido elegante e seducente con una notevole sfumatura fichi secchi e frutta candita

Abbinamento: perfetto con i migliori dolci tradizionali, prediligendo quelli secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto

Temperatura di servizio: 12-14° C



Il Passito di Grillo, una selezione d'eccellenza all'insegna dell'eleganza e dei gusti ricercati, ideale per un'occasione importante.

DOC SICILIA

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Grillo

Passito



SEGESTA VINEYARD



TYPE

Wine: Passito

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Grillo 100%

VINEYARDS

Production area:

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:

medium texture soil rich in shells and pebbles with a good mineral endowment

Altitude: 315 m. above sea level

Viticulture:

guyot trained vines with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)

Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:

end of September the grapes for the vinification of the base wine are harvested while September and mid-October for the grapes to dry

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

soft pressing of the grapes, followed by cold static decantation; fermentation at controlled temperature (18-20°C) in small stainless steel tanks. Subsequent dried grapes infusion in small stainless steel tanks

Ageing:

7/8 months on fine lees through batonnage, then in bottles for at least 12 months to ensure the perfect evolution of its extraordinary bouquet

Alcohol content: 13,5%

TASTING NOTES

Visual: bright golden yellow

Olfactory:

complex, intense and persistent with notes of Sicilian citrus fruits and honeyed nuances

Taste:

soft, elegant and seductive with a notable nuance of dried figs and candied fruit

Pairing:

perfect with the best traditional desserts, especially the dry ones, possibly with some fruit

Serving temperature: 12-14° C



The Passito from Grillo, a selection of excellence marked by elegance and refined tastes, ideal for an important occasion.

DOC SICILIA