



VINI DI SICILIA



ADAMANTIS GRILLO

I.G.T. TERRE SICILIANE - BIOLOGICO

Classificazione	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo di Vino	Bianco
Vitigno	Grillo
Ubicazione dei Terreni	Contessa Entellina Contrada Miccina
Esposizione	Nord-Ovest
Altitudine	550 Mt dal livello del mare
Tipologia del Terreno	Medio impasto.
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità d'impianto	4000 piante per ettaro
Resa per ettaro	80/100 Quintali per ettaro
Epoca di vendemmia	Prima/seconda decade di Settembre Al giusto rapporto acidi zuccheri
Vinificazione	Pigiadiraspatura, macerazione per 12 ore con le bucce a 10°C. Svinatura e fermentazione in pulito a temperatura controllata. Fermentazione in silos di acciaio inox a 16°C
Maturazione	In silos di acciaio inox.
Affinamento in bottiglia	1 mese
Temperatura di servizio	10/12°C
Gradazione	12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Giallo brillante con riflessi verdolini.
Aroma	Spiccato aroma di agrumi con note floreali e di frutta fresca
Gusto	In bocca armonico e delicato con giusta acidità e freschezza.
Abbinamenti Gastronomici	Antipasti a base di pesce, risotti e carni bianche.

