



Grillo: della Timpa

Vino bianco

D.O.C. Sicilia

Vino Biologico Certificato

Timpa é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine dalla parola siciliana "timpa" cioè forte salita, infatti il vigneto si arrampica con pendenze che superano il 70%.

Zona di produzione: Cammarata (AG)

Altitudine: 700 m s.l.m.

Esposizione: A levante

Tipologia terreni: Sabbiosi

Età vigneti: 30 anni, da piante selvatiche innestate a mano

Densità d'impianto: 4.400 ceppi per ettaro

Sistema d'impianto: Spalliera

Potatura: Guyot

Vendemmia: Manuale, in cassette

Vinificazione: Fermentazione in contenitore di cemento a contatto con le bucce per un quarto della fermentazione.

Affinamento: Sur lies con batonnage in cemento per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta al naso note spiccate di pesca bianca e di nespola, con note floreali di ginestra, gelsomino e di fiori di mandorla sul finale. Al gusto fresco, persistente, spiccata acidità ben bilanciata dall'alcol, sul finale suadente e morbido.

Note Tecniche:

Titolo Alcolometrico: 13% vol.

Conservazione: Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

Abbinamento gastronomico: Pesce, carni bianche, formaggi freschi. Piacevole come aperitivo.

Temperatura di consumo: 12°-14°C