



FEMINA  
GRILLO *Bio*

**Vini che danzano sulla lingua  
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,  
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi  
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





# GRILLO *Bio*

FEMINA



## DOC SICILIA

**Vitigni:** 100% Grillo

**Zona di produzione:** Comune di Palma di Montechiaro (AG)

**Altitudine:** 20-50 mt slm

**Terreno:** calcareo argilloso

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media dei vigneti:** 8 anni

**Vendemmia:** agosto

**Vinificazione:** criomacerazione per circa 24 ore a 5°C.  
Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio per circa 10 giorni a temperature di 16°C

**Fermentazione malolattica:** no

**Maturazione ed Affinamento:** silos di acciaio inox per 1 mese,  
bottiglia per almeno 30 giorni

**Caratteristiche sensoriali:**

*Visive:* giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido, brillante

*Olfattive:* naso caratterizzato da odori tipici delle erbe e delle piante officinali della macchia mediterranea, floreale, leggermente speziato

*Gusto olfattive:* sorso secco, asciutto, equilibrato e con un finale piacevolmente sapido

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C

**Calice consigliato:** tulipano di medie dimensioni

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, consigliamo primi piatti a base di pesce, tartare di pesce, il gambero rosso di Mazara, ostriche e frutti di mare e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate di pesce tipiche della tradizione mediterranea