



Sensi

GRILLO

**Nelle etichette dei vini Patria le opere di Salvatore Incorpora
sposano i poeti d'ogni tempo.**

La Cantina Patria di Solicchiata, sulle sue bottiglie, ha etichette che si tingono d'arte e ammantano di versi i suoi vini. Salvatore Incorpora è l'artista di quelle pitture che sposano i versi di vari autori.

painting by: **Salvatore Incorpora** - "Alte braccia tra vitigni".



*...comu quannu lu ventu furria e s'apparigghia
cu li troffa di sarmenta, nill'attisa di li sganghi
di racina ca pirculunu lu mustu ottùbrinu.*

Da **"Quannu lu ventu"**
di **Giovanni Maria Incorpora**



GRILLO

Sensi

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