



Gaia | Grillo

D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata

TIPOLOGIA: Bianco fermo D.O.C.

UVAGGIO: 100% GRILLO. Vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto nella Sicilia occidentale. Vinificato in purezza e con l'ausilio della criomacerazione il Grillo può dare vita a vini di grande spessore organolettico, sapidi, profumati e con un buon potenziale di longevità, superiore a tutti i bianchi siciliani. Il nome Grillo fu coniato dai viticoltori locali una volta che il vitigno era già affermato e diffuso. La scelta di questo nome viene fatta risalire all'associazione con il frinire del grillo: il canto nelle notti d'estate dei grilli sarebbe piacevole proprio come i vini che si ricavano da questo vitigno. Il Grillo è un vitigno che si caratterizza per un'elevata vigoria e per una produttività abbondante, a ciò si aggiunga una notevole capacità di resistenza al caldo.

COLORE: Giallo paglierino chiaro e luminoso.

PROFUMO: All'olfatto presenta note agrumate di melone e pera che si uniscono a sentori floreali, in cui spiccano ginestra e biancospino, con sensazioni di miele e vaniglia, ricordi di thè verde e fiori d'arancio.

SAPORE: Al gusto è minerale e sapido, grazie alla cininanza delle vigne al mare. Fresco, morbido e rotondo allo stesso tempo. Il notevole tenore zuccherino delle sue uve determina vini con buona gradazione alcolica e con una notevole capacità di invecchiamento.

VENDEMMIA: Metà settembre.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Occidentale, in terreni tendenzialmente argillosi e calcarei, prediletti per la produzione di vini bianchi fruttati e con sentori floreali.

CLIMA: Mediterraneo:

METODO DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a Guyot.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 ceppi per ettaro.

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C.

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti a base di salumi e formaggi ben saporiti. Primi piatti a base di sugo di carne o di pesce, gustose zuppe, pesci e crostacei.

BEVIBILITA': 3/4 anni.

FORMATO: 0,750 ml.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione in vigna, le migliore uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 8/12 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio. In seguito viene conservato a 18/20°C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



Romano s.r.l.

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205
www.romanowinery.it - info@romanowinery.it