



GRILLO

Uva marsalese per eccellenza, dona grande struttura e mineralità. Raccolta manualmente in piccole cassette, viene diraspata e pressata in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16/18°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per oltre 6 mesi. Le bottiglie riposano almeno per un mese prima di essere commercializzate.

Periodo di Vendemmia	Dal 25 al 31 agosto
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	Dominano sentori di frutta gialla e delicate sfumature di agrumi ed erbe aromatiche
Gusto	Al palato presenta un'ottima freschezza e sapidità
Abbinamenti	Compagno ideale per insalate, minestre e cous cous



75 cl



Vini da tavola