





GRILLO Sicilia DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Grillo 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 10° C.



Vitigno autoctono siciliano in particolare coltivato nel sud-ovest dell'isola. Le uve vengono raccolte a mano e in piccoli contenitori portati direttamente alla cantina per la lavorazione in bianco delle stesse.
Giallo paglierino con riflessi verdi. Fresco e aromatico al naso, sentori di agrumi e sapido al palato.
Consigliato per antipasti, paste fresche dal gusto tipicamente mediterraneo e pesce.

Es wird eine autochthone sizilianische Rebsorte, die besonders im Südwesten der Insel angebaut wird. Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Behältern direkt in den Keller gebracht, um sie in Weiß zu verarbeiten.
Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase frisch und aromatisch, am Gaumen ein Hauch von Zitrusfrüchten und Herzhaftem.
Empfohlen für Vorspeisen, frische Pasta mit typisch mediterranem Geschmack und Fisch.

An autochthonous Sicilian grape variety particularly cultivated in the southwest of the island. The grapes are harvested by hand and in small containers brought directly to the cellar for processing them in white.
Straw yellow with green reflections. Fresh and aromatic on the nose, hints of citrus and savory on the palate.
Recommended for appetizers, fresh pasta with a typically Mediterranean taste and fish.