



COSTANTINO

WINES



GRILLO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO:

Grillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:

Manuale, prima decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

ALCOHOL:

13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Brillante e vivace, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori di pesco e frutta. Sensazione di freschezza e sapidità al palato

ABBINAMENTI:

Ottimo con cous cous di pesce, polpette di sarde, orate al forno, formaggi freschi, risotto ai funghi porcini e carni bianche

GRAPE VARIETY:

Grillo 100%

PRODUCTION AREA:

Partinico/Monreale

SOIL:

Calcareous clayey

HARVEST:

Manual, first decade of September

VINIFICATION:

Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL:

13,00 %

TASTING NOTES:

Lively and brilliant, as straw yellow color with greenish reflections. Bouquet of peach blossoms and fruit. Feeling of freshness and flavor to the palate

FOOD PAIRING:

Excellent with fish Cous cous, meatballs of sardines, baked sea bream, fresh cheeses, risotto with porcini mushrooms and white meat

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

Vendemmia 2016

88 punti, Annuario Luca Maroni 2017

Vendemmia 2015

88 punti, Annuario Luca Maroni 2016

87 punti, Guida Oro I Vini di Veronelli 2017