



**DENOMINAZIONE / APPELLATION:**

Terre Siciliane DOP

**VITIGNI / VINEYARD:**

Grillo 100%

**ALCOL / ALCOHOL:** 12%

**FORMATO / FORMAT:** 0.75l

**TEMP. DI SERVIZIO / SERVICE TEMP:**

18/20 °C

**TIPOLOGIA / TYPOLOGY:**

Bianco / White



*Cantine Burgò*

**TERRE SICILIANE GRILLO DOP  
GROTTA SCURATI**

Prodotto a partire da un'accurata selezione di uve grillo, il "Grotta Scurati" prende il nome dall'omonima grotta presente nel borgo medievale di Custonaci. Fatto fermentare in solo acciaio a temperatura controllata, questo Terre Siciliane Grillo DOP è uno dei vini più giovani di tutta la gamma aziendale.

*Produced starting from a careful selection of of grillo grapes, the "Grotta Scurati" takes the name from the homonymous cave located in the wonderful medieval village of Custonaci. The fermentation is only carried out in temperature-controlled steel containers, this Terre Siciliane Grillo DOP is one of the youngest wines of the whole firm's range.*



**DEGUSTAZIONE / TASTE**

Di colore giallo paglierino, al naso presenta sentori floreali accompagnati da sensazioni erbacee e fruttate. Al palato ha una giusta sapidità ed una componente acida pimpante, che lo rende estremamente bevendo.

*Yellow straw-color wine, the nose presents floral scents together with fruity and herbaceous feelings. It has the right sapidity and a perky acid component on the palate, that makes it extremely drinkable.*



**ABBINAMENTI / MATCH**

E' un vino versatile, pronto per essere bevuto subito, come aperitivo o a tutto pasto.

*It's a versatile wine, ready to be drunk immediatly, as an aperitif or during the whole meal.*



## SCHEDA TECNICA

# GRILLO

**TIPO DI VINO:** Bianco

**DENOMINAZIONE:** Terre Siciliane DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia - Bruca  
(Buseto Palizzolo)

**TERRITORI:** I vigneti si estendono sulle colline della vicina Segesta, esposti a sud/sud-ovest

**ALTITUDINE:** 300m S.L.M

**COMPOSIZIONE SUOLO:** Suoli caldi e a medio impasto

**UVE:** 100% Grillo

**VIGNETI:** La densità dei nostri vigneti, allevati a controspalliera e potati a guyot, è di 4.000 piante/ha

**VENDEMMIA:** Le uve vengono vendemmiate a mano a fine agosto

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco a temperatura controllata attorno ai 15-17 °C

**AFFINAMENTO:** In acciaio

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Vino elegante ed aromatico

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol

**FORMATO:** 75 cl

## TECHNICAL DATE SHEET

# GRILLO

**TYPOLOGY:** White

**DENOMINATION:** Terre Siciliane DOP

**ORIGIN:** Sicilia - Bruca (Buseto Palizzolo)

**VINEYARD EXPOSITION:** The vineyard extends on the hills of the near Segesta, exposed to south/south-west

**ALTITUDE:** 300m ASL

**SOIL COMPOSITION:** Warm soils and medium texture

**GRAPE VARIETY:** 100% Grillo

**VINES:** The density of our vines, bred a counter and pruned a guyot, is of 4.000 plants for ha

**HARVESTING:** The grapes are hand-harvested at the end of august

**VINIFICATION:** Vinification in white at controlled temperature around 15-17 °C

**AGING:** Steel tanks

**TASTING NOTES:** Elegant and aromatic wine

**ALCOHOL LEVEL:** 12% vol

**FORMAT:** 75 cl