

BLANCHÈ

SICILIA GRILLO DOC



NOME

BLANCHE'

SICILIA GRILLO DOC

DENOMINAZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

REGIONE

SICILIA

UVAGGIO

GRILLO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SPALLIERA

EPOCA DI VENDEMMIA

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

TERRENO DI CONSISTENZA MEDIA,
PREVALENTEMENTE CALCAREO
ARGILLOSO DI ORIGINE ALLUVIONALE

VINIFICAZIONE

PIGIATURA SOFFICE, PRESSATURA
DEI GRAPPOLI INTERI; MOSTO
FERMENTATO A BASSE TEMPERATURE
PER ESALTARE L'AROMA DEL VINO

AFFINAMENTO

ACCIAIO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

IL VINO SI ABBINA PERFETTAMENTE AD
APERITIVI, FRUTTI DI MARE, PIATTI
TIPICI DELLA CUCINA SICILIANA COME
ZUPPE E FRITTO DI PARANZA; RISOTTI,
SECONDI ELABORATI DI PESCE
AZZURRO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° 14 °C

CARATTERISTICHE ORGAOLETTICHE

COLORE GIALLO PAGLIERINO
BRILLANTE; PROFUMO DELICATO, CON
NOTE DI ZAGARA, PESCA BIANCA,
FRUTTI TROPICALI COME IL MANGO E
LA PAPAIA; GUSTO ARMONICO
ED EQUILIBRATO

NAME

BLANCHE'

SICILIA GRILLO DOC

APPELLATION

DENOMINATION OF CONTROLLED
ORIGIN

REGION

SICILIA

GRAPE VARIETY

GRILLO

TRAINING SYSTEM

SPALLIERA

PERIOD OF HARVEST

SECOND HALF OF SEPTEMBER

SOIL COMPOSITION

MEDIUM SOILS, PREDOMINANTLY
CALCAREOUS CLAY OF ALLUVIAL
ORIGIN

VINIFICATION

LIGHT PRESSING OF WHOLE CLUSTERS;
MUST IS THEN FERMENTED AT LOW
TEMPERATURES TO ENHANCE THE
AROMA OF THE WINE

FINING

STEEL

FOOD MATCHING

APPETIZERS, SEAFOOD, TYPICAL DISHES
OF SICILY, SUCH AS SOUPS
AND FRIED PARANZA; RISOTTO AND
MAIN COURSES OF BLUE FISHES

SERVING TEMPERATURE

12° 14 C

CHARACTERISTICS

STRAW AND BRILLIANT YELLOW
COLOUR; DELICATE AROMA WITH
SCENTS OF ZAGARA, WHITE PEACH,
TROPICAL FRUITS LIKE MANGO AND
PAPAYA; HARMONIOUS AND WELL
BALANCED TASTE