DACASTELLO

Grillo Sicilia D.O.C.

Il Grillo Sicilia D.O.C. Dacastello nasce sui versanti assolati e i terreni aridi siciliani. Dall'elevato grado zuccherino, il Grillo ha una struttura importante.

Si consiglia di stappare la bottiglia trenta minuti prima della degustazione per favorire l'ossigenazione.

Dacastello Vini Pregiati S.R.L . - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

Grillo Sicilia D.O.C.

UVE 100% Grillo

DENOMINAZIONE D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Sicilia, Italia

CLIMA Mediterraneo, con inverni temperati ed estati calde

VINIFICAZIONE La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, l'affinamento si pratica per tre mesi in silos di acciaio e successivamente due mesi in bottiglia prima della vendita

ALCOL 12,5°

ACIDITA' TOTALE 5,45gr/l

RESIDUO ZUCCHERINO 5,5gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino bianco, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 2 anni

COLORE Giallo paglierino

PROFUMO Fresco, floreale e fruttato

SAPORE Secco, intenso e persistente

ABBINAMENTO Eccellente per aperitivi, formaggi freschi, verdure, pesce, crostacei, sushi e sashimi.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236463
CODICE EAN CARTONE	8053013236470
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1288 gr
PESO LORDO CARTONE	7963 gr

VEGAN
100% VEGAN

DACASTELLO