



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.



# 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°

**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	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1117 gr
PESO LORDO CARTONE	6863 gr