



## GRILLO 2020

Sicilia DOC

Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di pompelmo rosa ed erbe mediterranee. Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido.

### Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 500 mt s.l.m. su un terreno di medio impasto silicio calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione ad est, potatura a guyot.

### Vinificazione

La raccolta manuale è avvenuta il 4 Settembre. Diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

### Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno, a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto gli anni passati, facendo iniziare la campagna il 27 Agosto.

### Uve

Grillo

### Colore

Giallo paglierino chiaro, con riflessi dorati

### Profumo

Al naso si presenta con un ricco bouquet di frutti tropicali, con note di papaya ed erbe aromatiche

### Gusto

Al palato ha una struttura bilanciata con una piacevole freschezza ed un lungo finale sapido

### Abbinamenti

Ottimo con piatti a base di pesce e frutti di mare, con piatti speziati

### Temperatura di servizio

8-10° C

### Chiusura

Nomacorc

### Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 7,00g/l Z.R.: 2,8g/l P.H.: 3,10

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI

