



SICILIA DOC MOSAIKON



Tipologia: Terre Siciliane I.G.P.

Vitigni di origine: Grillo 100%

Zona di produzione: Colline di Marsala

Sistema di coltivazione: Contro-spalliera

Periodo di Vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In vasca per 3 mesi e 2 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino intenso

Profumo: evidenti sentori di frutta fresca come pesca, pompelmo e frutta esotica

Sapore: Al palato si presenta fresco, sapido e persistente

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Abbinamenti gastronomici: Molluschi e primi piatti con condimenti di pesce

Caratteristiche del Terreno: Di medio impasto in collina medio-bassa.

Temperatura di Servizio: 12° - 14° C.

Conservazione: La bottiglia va riposta in ambiente fresco e poco umido