SICILIA DOC
RAHANA GRILLO

Classificazione: Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Ragana e Isole Carboj.

Uve: Grillo 100%

Sistema di Allevamento: Spalliera semplice, potatura guyot.

Età delle viti: 15 anni

Densità Di Impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 70 quintali per ettaro

Caratteristiche del Terreno: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi

Epoca di Vendemmia: Settembre, manuale in piccole casette

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Dal colore tenue giallo paglierino con riflessi verdolini, presenta un bouquet che si distingue per la complessità e una ricchezza aromatica che spazia dal floreale (gelsomino, ginestra) alle fresche note di agrumi riconducibili al pompelmo, con un finale verde. Al palato si presenta di buona struttura ma nello stesso tempo fine ed elegante, il tutto integrato con una buona sapidità e una notevole acidità. Le note di agrumi si rendono evidenti anche in bocca e persistono a lungo.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 11° C.

Abbinamenti: Può essere abbinato con antipasti vari, formaggi stagionati, fritti di verdure e di mare come anellini di calamaro, si accompagna perfettamente con primi piatti vegetariani strutturati e pesci arrosto dal gusto forte.

Note: Di immediata piacevolezza, questo grillo è un vino dalla forte connotazione siciliana e dalla spiccata personalità. La sapidità e la mineralità sono espressioni della ricchezza genetica della zona di produzione e dalla vicinanza del mare che ne influenza l’evoluzione.