

## SICILIA IGT VENDEMMIA TARDIVA MULSUM



**Tipologia:** Vino da Tavola Bianco IGT Sicilia

**Vitigni di origine:** Grillo, coltivato ad alberello

**Zona di produzione:** Marsala, lungo la costa del versante tirrenico.

**Tecnica di vinificazione:** Macerazione a freddo in presenza delle bucce, pressatura soffice e fermentazione in barriques in ambiente termo controllato.

**Affinamento:** In barrique per circa 6 mesi ed in bottiglia per 4 mesi.

**Colore:** Giallo paglierino carico e brillante.

**Profumo:** Presenta note di frutta matura, vaniglia e noci tostate.

**Sapore:** Morbido ed equilibrato.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale per i primi piatti alle erbe, carni bianche e tonno marinato.

**Temperatura di servizio:** 12° - 14° C.

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

Grillo è il vitigno nobile per eccellenza della Sicilia occidentale.

L'affinamento in barriques ne esalta gli intensi profumi varietali.