

SENSALE

La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.

Sensale Grillo 2022

Territorio di produzione: Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

Denominazione: DOC Sicilia

Varietà: Grillo

Suolo e clima: Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Annata: L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

Vinificazione ed affinamento: Fermentazione del mosto in silos di acciaio a 14-16°C; il vino matura in vasca per almeno tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia.

Profilo organolettico: Il vino si presenta con un colore giallo con riflessi verdolini. Al naso offre un intenso bouquet di note agrumate di cedro e limone, con note di fiori di campo e erba tagliata. Al palato è fresco, sapido, minerale e con una buona acidità.

Food pairing: Ottimo da gustare con antipasti fritti, antipasti di pesce come insalate di mare e risotto alle verdure.

Servire a 10-12°C.

Dati analitici

ph 3.25

acidità 5,6

alcol 12,5%

residuo zuccherino 5g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

