

ROCENO

La linea Roceno, giovane e territoriale, che grazie alla sua freschezza e versatilità riesce a soddisfare i gusti di ogni wine lover.

Roceno Grillo 2023

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

Denominazione: Sicilia DOC

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 2023 è stata caratterizzata da eccessi climatici registrati a fine primavera e inizio estate, i quali hanno rappresentato una sfida per i nostri viticoltori che hanno registrato una diminuzione della quantità ma una qualità delle uve abbastanza buona.

Le alte temperature hanno consentito di apportare maggiore concentrazione aromatica e un'ideale maturazione fenolica per le varietà a bacca nera.

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

Profilo organolettico: Al calice ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si scorgono sentori agrumati di cedro e limone, accompagnati da note floreali di fiori di campo. Al palato è fresco e sapido.

Food pairing: Un ottimo bianco da abbinare ad antipasti di pesce e primi piatti della cucina Mediterranea come paccheri di ragù al pesce spada. Si abbina molto bene anche con piatti vegetariani come frittate di verdure.

Ottimo da servire a 10-12 °C.

Dati analitici

ph 3.25

acidità 6.00

alcol 12.5%

residuo zuccherino 5g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

