

EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.
Eughenès Grillo è freschezza ed equilibrio.*

Grillo 2023

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 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 acciaio alla temperatura di 14-16°C; il vino matura in vasca per tre mesi e affina almeno tre mesi in bottiglia.

Profilo organolettico: Eughenès Grillo ha un colore giallo tenue con riflessi verdolini. Al naso si presenta con note fruttate di pera e mela verde, insieme a sentori di pietra focaia. Al palato è sapido e minerale.

Food pairing: ottimo da gustare con antipasti e primi piatti a base di pesce come insalate di mare e spaghetti allo scoglio.

Ottimo a 10-12°C

Dati analitici

ph 3.30

acidità 5.80

alcol 13.00%

residuo zuccherino 5g/l



*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI SIBILIANA