

Mannirà Bio

Grillo



Tipo: Bianco

Classificazione: D.O.P. Sicilia

Certificazione: Biologico IT-BIO-007, Vegano - Veganok

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, C.da Busala, a un'altitudine di circa 150 m s.l.m.

Uve: Grillo 100%

Vigneto: Allevamento a contro-spalliera con potatura a Guyot, con densità di 4000 piante per ettaro e una resa di circa 75-85 q.li ettaro.

Vendemmia: Raccolta intorno alla III decade di Agosto primi di Settembre.

Vinificazione: Diraspatura delle uve, pressatura soffice delle stesce, decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Affinamento: In acciaio e in bottiglia.

Degustazione: Colore giallo intenso. Profumo intenso e persistente, con note agrumate. In bocca è morbido, con il ritorno delle note fruttate tipiche dell'uva.

Abbinamento: Ideale con piatti di pesce anche affumicato, tortino di sarde, sarde a beccafico, frittelle di neonata, polpette di pesce spada. Ottimo con carni bianche anche grigliate, formaggi e ricotta salata

Temperatura di servizio: Servire intorno a 10° C