



Villa Grisa
Vini di Sicilia



Calù grillo

Vitigno

Grillo Sicilia

Denominazione di Origine Controllata

Vinificazione

In purezza, pressatura soffice e vinificazione in bianco. Fermentazione controllata alla temperatura di 14 – 16 °C. in acciaio, il mosto viene fermentato a bassissima temperatura per esaltarne gli aromi.

Affinamento

Maturazione per 5 mesi in vasche di acciaio inox, e successivo affinamento in bottiglia.

Degustazione

Affascinante fin dal colore, giallo dorato brillante, fresco e ampio coinvolge con tutte le sue note di mandorla, melone bianco, profumi floreali, insieme con deliziosi sentori agrumati.

Acidità e morbidezza ben bilanciate ne fanno un vino dalla personalità molto spiccata.

Abbinamenti

Antipasti vari, crostacei, zuppa di pesce, pasta con le sarde, pesci alla griglia, formaggi di media stagionatura e carni bianche.

Apprezzabile anche fuori dai pasti.