



# VINO LAURIA GRILLO



La vigna del Grillo, che ha dato i natali al celebre Marsala, cresce da sempre nelle terre piane, calde e placide attorno a Trapani. La sua recente “migrazione” verso Alcamo (40 chilometri a ovest di Palermo), e il suo approdo felice alle colline – alture di 600/700 metri esposte a nord – segna una piacevole evoluzione dei suoi aromi. Più agrumato e fresco, sia al naso che al palato, dorato con curiosi riflessi verdognoli intriganti alla vista, il Grillo traduce perfettamente l’incontro con queste nuove terre di Sicilia portando con sé le note tropicali dell’ananas, quelle lievemente acri del pompelmo, quelle erbacee della salvia e della menta.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

*Alcamo*

**VIGNA:** *Giardinello di Rapitalà*

**VARIETÀ:** *Grillo 100%*

**RESA PER ETTARO:** *70q*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:**

*Controspalliera*

**VENDEMMIA:** *Prime settimane di Settembre*

**VINIFICAZIONE:** *Macerazione a freddo per 24 ore, fermentazione per 15 giorni a 13°*

**AFFINAMENTO:** *6 mesi in vasche d'acciaio*

**ACIDITÀ TOTALE:** *6.4 g/l pH: 3.15*

**VINO BIOLOGICO**

