



GORGHI TONDI – VIVITIS BIO GRILLO

Cepages : 100% Grillo.

Zone d'origine : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo.

Dénomination : Terre Siciliane IGP Biologico.

Certification : IT-BIO-009

Production : vendange manuelle après les dix premiers jours du mois d'août. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl. à température régulée. Macération partielle sous marc pendant 3 mois. Le vin est ensuite gardé deux mois dans des cuves en acier et trois mois en bouteille avant d'être commercialisé. Vin sans sulfites ajoutés.

Degré alcoolique : 12,0 % vol.

Couleur : jaune paille avec des reflets verdâtres.

Arôme : intense et persistant, avec des notes fruitées et florales, notamment de pêche blanche.

Bouche : rond et équilibré.

Mets/accords: excellent en apéritif et pour accompagner des fruits de mer, des poissons et des légumes grillés.

Service : servir à 8-10°C.



CL BIO 143