



## **GORCHI 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