



c a n t i n e
F I C I

CLASSIFICAZIONE:

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

PROVENIENZA:

Sicilia Occidentale

VITIGNO:

Grillo in purezza

PERIODO DI VENDEMMIA:

Verso la metà di settembre con accurata selezione delle uve.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e poste a macerare in serbatoi inox, per circa 4-6 ore a temperatura controllata di 4°C. Seguono quindi le fasi di pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione controllata a 16°-18° C. Il vino è lasciato a maturare, per un certo periodo, in vasca prima di essere imbottigliato.

GRADO ALCOLICO:

13% Vol.

COLORE:

Giallo paglierino

PROFUMO:

Florescente con spiccato sentore di frutti esotici

SAPORE:

Piacevolmente fresco e fruttato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10° C.

ABBINAMENTI:

Eccellente con zuppa di pesce, pesce grigliato e crostacei

BÆLIO FICI
IGP GRILLO
TERRE SICILIANE