

TERRA DI LUCE

GRILLO I.G.T. SICILIA

Di colore paglierino intenso, profumo tipico con sentori fruttati e note vegetali.

Sapore asciutto, fresco, equilibrato.

E' ideale con antipasti e piatti a base di pesce e crostacei.

Servire ad una temperatura di 8°C.

Cod. Articolo:	GR35
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Tipologia:	I.G.T.
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308002177

VITIGNO - Grillo (100%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO - Diraspatura, pressatura soffice e sedimentazione statica a temperatura controllata.

Maturazione per circa 2 mesi in vasche di acciaio su feccia fine per risaltare le note caratteristiche del vitigno.

Dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA - Marsala.

TIPOLOGIA DEL TERRENO - La caratteristica principale dei terreni dell'area di Marsala è prevalentemente sabbiosa con buona dotazione di limo e poca argilla.

CONSERVAZIONE - Vino da consumare subito o conservare al massimo per un anno.



Via Antonello da Messina ex area Pirelli - Lotto n° 7
98049 Villafranca Tirrena (Me)

Tel. +39 0903378556
Fax +39 090337162

www.ivamsrl.it
ivamsrl@ivamsrl.it