

# TENUTE INGHILLERI

## GRILLO

Vitigno autoctono a bacca bianca, di probabile origine pugliese, impiantato in Sicilia verso la fine dell'Ottocento dopo l'arrivo della fillossera. E' diffuso oggi soprattutto nella Sicilia Occidentale, presenta degli acini medio grandi, sferici e di colore giallo.

È il vino bianco più rappresentativo della Sicilia e, grazie alla capacità dei produttori che hanno saputo tirare fuori l'espressività della sua uva, sta vivendo un vero momento d'oro.

### QUALIFICA (DOC)

Denominazione d'Origine Controllata.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Valle dello Jato situate nella parte settentrionale della Sicilia, che rappresenta il centro di una vasta area archeologica del mediterraneo.

Terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, situati a 300-400 metri sul livello del mare dalle esposizioni favorevoli, clima mediterraneo con buone escursioni termiche

tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

### UVE

Grillo.

### ANNATA

2018

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

### METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Grillo raccolte in cassetta al raggiungimento della maturazione ottimale; conferimento alla cantina nelle fresche prime ore della giornata, pigiatura soffice, raffreddamento del pigiato ed invio alle presse soffici, decantazione e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Lo stazionamento del vino sulle fecce nobili si protrae per alcuni mesi.

La conservazione avviene a temperatura controllata, per mantenere inalterata la freschezza dei profumi, per circa 5 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** si presenta intenso con sentori di fieno e frutta esotica.

**Sapore:** gradevolmente fresco, deciso e di spiccata personalità

### ABBINAMENTI

Si abbina a antipasti di mare e a primi piatti a base di pesce.

### COME SERVIRLO

Alla temperatura di 10-12°C in calici alti ed ampi per esaltarne i profumi.