



## GRILLO APPASSIMENTO SICILIA DOC

### Uve

100% Grillo

### Provenienza

Le nostre uve Grillo sono coltivate nella zona di produzione di uva bianca più alta intorno a Marsala.

### Vendemmia

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano in diverse giornate: alcune quando hanno raggiunto l'apice della maturazione, altre dopo essere state lasciate ad appassire naturalmente in vigna.

### Appassimento

Per Nero Oro Grillo si utilizza una combinazione di due metodi tradizionali d'appassimento, tramandati di generazione in generazione. Sulla vite: le uve vengono lasciate sulla vite più a lungo del solito, rendendo un processo d'appassimento più delicato e naturale attraverso la disidratazione sulla vite. Sui graticci: Le uve vengono lasciate ad appassire sui graticci per 15 giorni circa, fino a perdere il 10-15% del loro peso originario.

### Vinificazione

Dopo una diraspa-pigiatura delicata, si lascia il vino decantare per circa 24 ore. La fermentazione avviene poi a circa 17-18°C per circa 12-15 giorni. Il vino riposa sulle fecce fini per circa 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

### Note di degustazione e abbinamento

Nero Oro Grillo Appassimento ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si avvertono note di frutta secca e noci, con sentori di arance e pompelmo. Al palato è morbido e rotondo, con tocchi di miele sul lungo finale. Ideale con ostriche, frutti di mare, crostacei, pollo al curry e cucina indiana.