



Continent du Vin

IL MERIDIONE- Grillo- 2014

Cépages et terroir

Producteur: Adria Vini
Viticulture et Vinification: Claudio Manero et Lella Burdese
Appellation d'Origine: Trapani IGT
Cépage: 100% Grillo
Sol: sol crayeux avec des traces de sable

Vendanges, vinification et élevage

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulées à basse température durant 30 jours.

Dégustation, accord avec les mets

Un nez riche aux notes de noix fraîches. La bouche offre une magnifique texture, avec de la matière où s'entremêlent les arômes de fruits à noyaux bien mûrs et des notes de miels. Le vin reste parfaitement sec et l'acidité ressentie en final est là pour nous le rappeler. Un joli équilibre.

S'associera avec des poissons blancs, du poulpe grillé, des poissons en sauce ou plus simplement avec des salades composés (salades d'été ou ceasar salad).

Alcool : 13 %

Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre.
Servir à 8-10°C.

