



IL MERIDIONE- Grillo- 2016

Cépages et terroir

<u>Producteur:</u>	Adria Vini
<u>Viticulture et Vinification:</u>	Claudio Manero et Lella Burdese
<u>Appellation d'Origine:</u>	Trapani IGT
<u>Cépage:</u>	100% Grillo
<u>Sol:</u>	Les vignes sont situées entre 10 et 50 mètres d'altitudes , dans les sols crayeux avec des traces de sable.

Vendanges, vinification et élevage

Les raisins proviennent de vignobles situés sur la côte, à la pointe ouest de la Sicile, à Petrosino, Trapani et Marzara del Vallo.

Vignes d'âge moyen de 20-25 ans. Rendements de 12 - 13 tonnes par hectare, et la récolte a eu lieu entre fin Août et mi Septembre.

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulées à basse température durant 30 jours.
Après avoir subi une fermentation à température contrôlée pendant 30 jours. Le vin obtenu est filtré avant la mise en bouteille.

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

