



GRILLO

Sicilia DOC

La nostra passione per la terra, cresciuta nelle vallate dolomitiche, incontra i sapori caldi e intensi di Sicilia. Qui, dove il sole splende sulla masseria, nasce il GRILLO Podere Castello Aurin.

Un inno al gusto che vogliamo condividere con voi.

Ideale con piatti di mare, pesce crudo e crostacei.

Scheda Tecnica

Zona di origine: Menfi (AG)

Vitigno: Grillo

Forma di allevamento: Doppio capovolto

Epoca di vendemmia: Inizio settembre

Vinificazione: In bianco con soffice pressatura

Metodo: Fermentazione in vasche di acciaio inox

Colore: Di colore giallo paglierino

Sensazioni olfattive: Agrumi, miele e zagara

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche analitiche

Alcohol: 13% vol.

Residuo zuccherino: 2.3 g/l

Acidità totale: 5.80 g/l

Estratto: 22.30 g/l

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia 0,75 L

AZIENDA AGRICOLA GORZA

Via Enzo Ferrari, 6 - 32030 Fonzaso (BL)

+39 3474033259 • info@poderecastelloaurin.it • www.poderecastelloaurin.it