



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Non si può parlare di Sicilia senza menzionare un'uva che dall'Ottocento stupisce per l'aromaticità e la freschezza del suo gusto. Il Grillo è il vitigno a bacca bianca più celebre della Sicilia, dove trova terreno fertile per la sua celebre popolarità. Il destino del Grillo è legato ad una funzione nobile, quella di rimpiazzare i vitigni tremendamente devastati dall'attacco di fillossera nella zona marsalese. Si è poi diffuso in breve tempo in tutte le province dell'isola. La sua presenza è maggiore nella costa occidentale, dove l'elevata escursione termica tra giorno e notte e l'aria marina concedono agli acini maggiore sapidità e salinità e le mutevoli condizioni climatiche risultano favorevoli alla buona resa delle uve e del prodotto finale.

NOBILTERRA

GRILLO

Indicazione Geografica Protetta

Il Grillo preferisce terreni prettamente sabbiosi e versanti assolati. Il tipo di allevamento impiegato è a spalliera. In genere la raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo, si procede alla spremitura soffice dell'uva. Segue la fermentazione alcolica e il passaggio in contenitori di acciaio. Dopodiché il vino affina in bottiglia conservando inalterate le peculiarità del vitigno.

È un vino prodotto da uve Grillo in purezza.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Luminoso e brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo bouquet intensamente fruttato, con note di pesca bianca e pompelmo combinate a cenni di erbe aromatiche, incontra la gradevolezza floreale che esalta i profumi tipici del vitigno. Sensazioni di freschezza sono accompagnate al palato da gradevole sapidità. Finale elegante ed armonioso.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

La ricchezza e la fragranza aromatica del Grillo ne fanno il vino ideale per accompagnare piatti di buon pesce, crostacei e antipasti con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al guazzetto.